

M E N U

vat. included

Iberian Sausage

Joselito Iberian Ham

26€ (100 g)

Joselito Iberian Coppa

24€ (100 g)

Joselito Iberian Chorizo

22€ (100 g)

Joselito Iberian Salchichón

22€ (100 g)

Wagyu Jerky

28€

Chesses

Pecorino Cheese with Tartufo

20€

Sheep Payoyo Cured in lard

18€

Goat Payoyo

16€

Manchego Berrocal

16€

Manchego al Romero RH

18€

Savel Cheese (Lugo)

16€

National and International Cheese Board

S/P€

## Appetizers

Russian Salad with Tuna

12€

Garden Salad with Tuna

14€

Tomato Season

with chives

12€

Antequerana truncheon

with diced ham

12€

Cold Cojonudos Asparagus

from Navarra

20€

Foie Mi-Cuit

with seasonal jam

20€

Salmon Toast

with tartar sauce

6€/ud

Anchovy Toast

6€

Meatballs

in almond sauce

12€

Home-made Croquettes

Joselito's double chin pot

12€

Black Pudding from Burgos

with piquillo cream

14€

Chistorra from Arbizu (Navarra)

12€

Creole Sausage

with chimichurri

12€

Flamenquin Refectorium

7€

Flamenquin Refectorium

gratin with Shropshire

8€

Grilled Octopus

with paprika from La Vera

20€

Tuna Belly Salad

with hot onions and chips

16€

Grilled Mushrooms

with ham cubes

16€

Green Asparagus

with Joselito ham

15€

Green beans

with ham cubes

14€

Baby Beans

with ham cubes

16€

Fried Aubergine

12€

R

## Broken and Scrambled Eggs

### Scrambled Cod

to the portuguese

15€

### Scrambled Eggs with Prawns and Ham

15€

### Broken Eggs with Dewlap of Joselito

15€

### Eggs with Foie, Truffle and Joselito Dewlap

24€

### Eggs with Sobrasada and Snap Peas

18€

### Eggs with Black Truffle (Melanosporum)

22€

### Eggs with Caviar and Joselito Ham

25€

### Eggs with Lobster

28€

### Eggs with Carabineer (Chorizo)

28€

R

---

## Almadraba Red Tuna

---

Red Tuna in Lard

18€

Tuna and Truffle Toast

12€/ud

Red Tuna Mojama

150€/kg

Red Tuna Shashimi

26€

Red Tuna Tartar

27€

Red Tuna Tataki

27€

Red Tuna with a Spicy Touch

27€

Red Tuna with Pine Nut White Garlic

27€

Assortment of Red Tuna (2 people)

54€

Bluefin Tuna Belly

28€

Tuna Steak (On request)

40€

R

---

## Fryng

---

Anchovies from Malaga

12€

Red Mulletts de la Bahía

18€

Grilled Small Squid in Black Ink

20€

Crystal Prawns

with egg

16€

Cod Taquitos (small cubes) with Romesco

22€

R

---

## Fish

---

**Grilled Squid**

24€

**Confit Squid with Laurel**

24€

**Cod Loin with Tomato**

24€

**Cod Loin with Escalivada**

24€

**Grilled Monkfish**

with natural vegetables

28€

**Wild Fish**

28€

R

---

## Meats

---

### Beef Tenderloin

with Pepper or with Cabrales souce

30€

### Beef Tenderloin

with Foie

30€

### Beef Sirloin Tenderloins

with natural artichokes

28€

### Beef Entrecote

with Piquillo Peppers

26€

### Baby Lamb Chops

24€

### Shoulder of Suckling Lamb

24€

### Roast Baby Lamb Carré (2 people)

22€

### San Jacobo Gratinado

with Shopshire Cheese

23€

### Steak of Vaca Mayor Asturias

60€/kg

### American Prime Entrecot

65€/kg

R

WINE LIST

*vat. included*

White

Albariño

Envidia Cochina

Albariño. 6 meses sobre lias

30€

Fefñanes III Año

Albariño. Crianza sobre lias y barrica de acero

42€

Granbazán Limousin

Albariño. Barrica roble francés

33€

Do Ferreiro

Albariño

24€

Heaven & Hell

Albariño

30€

Godello

Louro

Valdeorras. Godello y Treixadura. 4 meses barrica roble francés

26€

Mauro

Bierzo. Godello. 8 meses barrica roble francés

50€

Avancia Cuveé

Valdeorras. Godello. 8 meses sobre lias

24€

Ribeiro

La Pola

Ribeira Sacra. Godello, Albariño y Doña Blanca

34€

El Paraguas

Treixadura, Godello y Albariño

28€

Pla i Llevant. Mallorca

Miquel Galabert

Chardonnay. 6 meses barrica y 6 meses botella

33€

Sierras de Málaga

Botani

Moscatel seco

23€

Jarel

Moscatel seco

24€

Castilla y León

Tomás Postigo

Verdejo. Segovia. 8 meses barrica roble francés

30€

Abadía Retuerta

Sardón del Duero. Sauvignon Blanc y Verdejo

8 meses barrica roble francés

46€

Rueda

Jose Pariente

Verdejo

22€

Perro Verde

Verdejo. Valladolid

20€

Finca La Colina

Sauvignon Blanc

23€

Rioja

Muga

Viura, Garnacha Blanca y Malvasía. 3 meses barrica roble francés

22€

Valle de la Orotava

Trenzado

98% Listán Blanco y 2% Torrontés Volcánico

30€

V.T. de Cádiz

UBE Miraflores

Palomino

29€

Extremadura

Habla del Mar

Atlántica de viñedos costeros

22€





# Rosé



**Izadi**

D.O. Rioja

20€

**Muga**

D.O. Rioja

20€

R

## Ribera del Duero

Emilio Moro

28€

Aalto

50€

Carmelo Rodero

24€

Alión

85€

Aalto P.S.

75€

Antonio Moral

24€

Arzuaga

29€

Bagús

50€

Bosque de Matasno

35€

Garmón

50€

Hacienda Monasterio

55€

La Planta

20€

López Cristóbal

20€

Matarromera

30€

Pago de Carrovejas

42€

Pago de los Capellanes

33€

Protos Roble

18€

Pruno

28€

P.S.I.

50€

Valbuena Vega Sicilia 5 años

140€

Maleolus

40€

Flor de Pingus

160€

Ausas Interpretación

55€

R

## Rioja

### Crianza

#### Artadi Viñas de Gaín

Tempranillo  
32€

#### Azpilicueta

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
22€

#### Ramón Bilbao

Tempranillo  
22€

#### Baigorri

Tempranillo  
22€

#### Cueva del Monje

Tempranillo  
30€

#### Campillo

Tempranillo  
20€

#### Izadi

Tempranillo  
22€

#### Malpuesto

Tempranillo  
55€

#### El Puntido

Tempranillo  
48€

#### Martínez la Cuesta

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
19€

#### Muga

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo  
30€

#### Murua V.S.

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
23€

#### Predicador

Tempranillo  
32€

#### Tobia Graciano

Graciano  
23€

#### Torre Muga

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
80€

#### Valdeginés

Tempranillo  
70€

#### Roda I

Tempranillo  
55€

#### El Pisón 2015

Tempranillo  
250€

#### Macán Clásico

Tempranillo  
55€

#### Macán

Tempranillo  
80€

#### Lindes de Remelluri

Tempranillo  
25€

### Reserva

#### Remelluri

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
35€

#### 200 Monjes

Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
55€

# Sierras de Málaga

## Descalzos Viejos Roble

Syrah, Merlot y Garnacha

22€

## Payoya Negra

Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon

24€

## Cortijo Aguilares Cosecha

Tempranillo, Merlot y Syrah

25€

## Pago El Espino

Tempranillo, Merlot y Syrah

30€

## Capuchina Vieja

Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

25€

## Badman

Syrah y Cabernet Sauvignon

30€

R

## Other Designations

### Habla del Silencio

Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. D.O. Navarra

22€

### Juan Gil

Monastrell. D.O. Jumilla

25€

### Mauro Crianza

Tempranillo y Syrah. V.T. Castilla y León

45€

### Mauro Vendimia Seleccionada

Tempranillo. V.T. Castilla y León

85€

### Alto Moncayo Veratón

Garnacha. D.O. Campo de Borja

45€

### Victorino

Tinta de Toro. D.O. Toro

65€

R

---

# Champagne

---

## Mumm

A.O.C. Champagne

50€

## Moët & Chandon Rosé

A.O.C. Champagne

70€

## Moët & Chandon

A.O.C. Champagne

55€

## Ruinart Blanc

A.O.C. Champagne

85€

## Don Perignon

A.O.C. Champagne

150€

## Juvé & Camps Reserva de Familia

A.O.C. Champagne

28€

## Cloe

D.O. Sierras de Málaga

28€

R