

CARTA

*iva. incluido*

**Embutidos Ibéricos**

Jamón Ibérico Joselito

26€ (100 g)

Coppa Ibérica Joselito

24€ (100 g)

Chorizo Ibérico Joselito

22€ (100 g)

Salchichón de Vic

22€ (100 g)

Cecina de Wagyu

28€

**Quesos**

Queso Pecorino al Tartufo

20€

Payoyo de Oveja Curado en Manteca

18€

Payoyo de Cabra

16€

Manchego Berrocal

16€

Manchego al Romero RH

18€

Queso Savel (Lugo)

16€

Tabla de Quesos Nacional e Internacional

S/P€

## Entradas

**Boquerones en vinagre**

14€

**Chicharrones de Cádiz**

12€

**Ensaladilla Rusa con Atún**

12€

**Ensalada de la Huerta con Atún**

14€

**Tomate Temporada**

con cebolletas

12€

**Porra Antequerana**

con taquitos de jamón

12€

**Espárragos Cojonudos de Navarra**

20€

**Foie Mi-Cuit**

con mermelada de temporada

20€

**Tosta de Salmón**

con salsa Tártara

6€/ud

**Tosta de Anchoas**

6€

**Albondiguitas**

en salsa de almendras

12€

**Croquetas Caseras**

del puchero con papada Joselito

12€

**Morcilla de Burgos**

con crema de piquillos

14€

**Chistorra de Arbizu (Navarra)**

12€

**Chorizo Criollo**

con con chimichurri

12€

**Flamenquín Refectorium**

7€

**Flamenquín Refectorium**

gratinado con Shropshire

10€

**Pulpo a la Brasa**

con pimentón de la Vera

20€

**Ventresca de Atún**

con cebollitas calientes y chips

16€

**Setas a la Plancha**

con taquitos de Jamón

16€

**Espárragos Verdes**

con jamón Joselito

15€

**Judías Verdes**

con taquitos de Jamón

14€

R

---

## Huevos

---

### Revuelto de Bacalao

a la portuguesa

15€

### Revuelto de Langostinos y Jamón

15€

### Huevos Rotos Refectorium

15€

### Huevos con Foie, Trufa y Papada Joselito

24€

### Huevos con Sobrasada y Tirabeques

18€

### Huevos con Trufa Negra (Melanosporum)

22€

### Huevos con Caviar y Jamón Joselito

25€

### Huevos con Carabineros (Chorizo)

28€

# Atún Rojo de Almadraba

Atún Rojo en Manteca

18€

Tosta de Atún y Trufa

12€/ud

Mojama de Atún Rojo

150€/kg

Shashimi de Atún Rojo

26€

Tartar de Atún Rojo

27€

Tataki de Atún Rojo

27€

Atún Rojo con un toque Picante

27€

Atún Rojo con crema de Piñones

27€

Surtido de Atún Rojo (2 personas)

54€

Ventresca de Atún rojo

28€

Chuletón de Atún (Por encargo)

40€

R

---

## Fritura

---

Boquerones Malagueños

14€

Salmonetitos de la Bahía

18€

Chopitos Plancha

20€

Gambitas de Cristal

con huevo

16€

Taquitos de Bacalao con Romescu

22€

R

---

## Pescados

---

Calamar a la Plancha

24€

Calamar Confitado al Laurel

24€

Lomo de Bacalao con Tomate

24€

Lomo de Bacalao con Escalivada

24€

Rape a la Plancha

con verduras naturales

28€

Pescado Salvaje

30€

R

## Carnes

### Solomillo de Vaca

a la Pimienta o con Cabrales

30€

### Solomillo de Vaca

con Foie

30€

### Lomitos de solomillo de Ternera

con alcachofas naturales

28€

### Entrecot de Vaca

con Pimientos del Piquillo

28€

### Chuletitas de Cordero Lechal

24€

### Paletilla de Cordero Lechal

24€

### Magret de pato

24€

### San Jacobo Gratinado

con Queso Shopshire

23€

### Chuletón de Vaca Mayor Asturias

60€/kg

### Entrecot Prime Americano

95€/kg (400 g)

### Rib Eye Argentino

70€/kg (350 g)

R

---

## Blancos

---

### Galicia

**Heaven & Hell**  
Albariño, Godello, Treixadura  
30€

### D.O. Pla i Llevant. Mallorca

**Miquel Galabert**  
Chardonnay  
33€

### D.O. Rias Baixas

**Envidia Cochina**  
Albariño  
30€

**Granbazán Limousin**  
Albariño  
33€

**Fillaboia**  
26€

**Finca Valiñas**  
50€

### D.O. Ribeiro

**El Paraguas**  
Albariño, Godello, Treixadura  
28€

**La Pola**  
Albariño, Godello, Treixadura, Doña Blanca  
30€

**Sameirás**  
Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura  
28€

### D.O. Ca. Rioja

**Muga**  
Garnacha Blanca, Malvasía  
22€

**Ramírez Ganuza**  
90€

**Torre Muga**  
100€

### D.O. Rueda

**Jose Pariente**  
Verdejo  
24€

**Finca La Colina**  
Sauvignon Blanc  
22€

### D.O. Sierras de Málaga

**Botani**  
Moscatel seco  
22€

### D.O. Valle de la Orotava

**Trenzado**  
Listán Blanco, Torrontés Volcánico  
30€

### D.O. Valdeorras

**Avancia Cuveé**  
Godello  
22€

**Louro**  
Godello, Treixadura  
25€

### V.T de Castilla y León

**Abadía Retuerta**  
Sauvignon Blanc, Verdejo  
46€

**Mauro**  
Godello  
50€

**Tomás Postigo**  
Verdejo  
30€

**Bestia Parda**  
Verdejo  
40€



---

# Rosados

---

## Bierzo

Pago de los Abuelos

32€

## A.O.C. Côtes De Provence

### Miraval

32€

## D.O. Ca. Rioja

### Izadi

22€

### Muga

22€

R

## D.O. Ribera del Duero

Aalto

50€

Aalto P.S.

80€

Admiración

32€

Alión

85€

Arzuaga

30€

Ausas Interpretación

55€

Bagús

50€

Bosque de Matasno

35€

Capellanes Roble

25€

Carmelo Rodero

24€

Emilio Moro

28€

Flor de Pingus

160€

Garmón

50€

Hacienda Monasterio

55€

La Planta

24€

López Cristóbal

22€

Matarromera

30€

Maleolus

40€

Mil Setenta y Seis

80€

Pago de Carrovejas

42€

Pago de los Capellanes

33€

Protos Roble

20€

Pruno

28€

Punto Geodésico

75€

Tomás Postigo

40€

Valbuena Vega Sicilia 5 Años

150€

R

---

## D.O. Rioja

---

Amancio

120€

Artadi Viñas de Gaín

35€

Azpilicueta

22€

Baigorri

24€

Campillo

24€

Cueva del Monje

30€

Finca del Bosque

120€

La Nieta

140€

Malpuesto

55€

Macán Clásico

55€

Muga

30€

El Pisón 2015

280€

Predicador

35€

El Puntido

60€

Pujanza Hado

25€

Roda I

55€

Remelluri

35€

Ramón Bilbao

22€

San Vicente

55€

Sierra Cantabria

45€

Valdeginés

70€

200 Monjes

55€

R

---

# D.O. Sierras de Málaga

---

## Badman

Cabernet Sauvignon, Syrah

30€

## Capuchina Vieja

Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

25€

## Cortijo Los Aguilares

Tempranillo, Merlot, Syrah

25€

## Payoya Negra

Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon

24€

## Pago El Espino

Tempranillo, Merlot, Syrah

30€

R

## Otras Denominaciones

### Campo de Borja

**Veraton**

Garnacha

45€

### Jumilla

**Juan Gil**

Monastrell

25€

### Priorat

**Lo Petit Pau**

Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet

30€

### V.T de Castilla y León

**Mauro**

Tempranillo, Syrah

45€

**Mauro V.S.**

Tempranillo

85€

### V.T de Extremadura

**Habla del Silencio**

23€

**Toro**

**Celso**

50€

**Victorino**

Tinta de Toro. D.O. Toro

65€

### Pinot Noir

**Volnay 1er Cru Clos des Chênes**

120€

R

---

## Espumosos

---

### André Clouet Rosé

A.O.C. Champagne

55€

### Cloe

D.O. Sierras de Málaga

30€

### Don Perignon

A.O.C. Champagne

160€

### Juvé & Camps Reserva de Familia

D.O. Cava

32€

### Moët & Chandon

A.O.C. Champagne

65€

### Moët & Chandon Rosé

A.O.C. Champagne

75€

### Mumm

A.O.C. Champagne

50€

### Ruinart Blanc

A.O.C. Champagne

85€

R