

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

Anchovies in vinegar

14€

Chicharrones from Cádiz

12€

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 Refectarium

7€

Flamenquin Refectarium

gratin with Shropshire

10€

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€

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 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

14€

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

30€

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

28€

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

95€/kg (400 g)

Argentinian Rib Eye

70€/kg (350 g)

R

WINE LIST

vat. included

White

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€

Fillaboa

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€

Rosé

Bierzo

Pago de los Abuelos

32€

A.O.C. Côtes De Provence

Miraval

32€

D.O. Ca. Rioja

Izadi

22€

Muga

22€

R

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

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

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

Other Designations

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

Champagne

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