

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€

**Ensaladilla Rusa con Atún**

12€

**Ensalada de la Huerta con Atún**

14€

**Tomate Temporada**

con cebolletas

12€

**Pastel de Cabracho**

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€

**Torreznos Premium**

10€

**Albondigón**

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 Stilton

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€

---

## 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

30€

### Huevos con Carabineros (Chorizo)

28€

R

# 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**  
28€

**San Jacobo Gratinado**  
con Queso Stilton  
23€

**Chuletón de Vaca Mayor Asturias**  
60€/kg

**Rib Eye Argentino**  
70€/kg (350 g)

**Lomo Bajo**  
de Wagyu Japonés  
50€ (150 g)

R

CARTA VINOS

*iva. incluido*

**Blancos**

**Galicia**

**Heaven & Hell**

Albariño, Godello, Treixadura

30€

**D.O. Pla i Llevant. Mallorca**

**Miquel Galabert**

Chardonnay

45€

**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€

**O Gran Meín**

Treixadura, Albariño, Torrontés, Godello

45€

**Sameirás**

Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura

28€

**D.O. Ca. Rioja**

**Muga**

Garnacha Blanca, Malvasía

22€

**D.O. Rueda**

**Jose Pariente**

Verdejo

24€

**Finca La Colina**

Sauvignon Blanc

32€

**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€

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 Roble

30€

Pago de los Capellanes Crianza

40€

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€

Ramírez Ganuza

90€

San Vicente

55€

Sierra Cantabria

45€

Torre Muga

100€

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

35€

## 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

60€

### Charles Heidsieck

A.O.C. Champagne

70€

### 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

95€

### Mumm

A.O.C. Champagne

50€

R