

**M E N U**

*vat. included*

---

**Iberian Sausage**

---

**Joselito Iberian Ham**

30€ (100 g)

**Joselito Iberian Coppa**

26€ (100 g)

**Wagyu Jerky**

28€

**Refectorium's special**

ham, loin, cheese, sausage

28€

---

**Chesses**

---

**Pecorino Cheese with Tartufo**

20€

**Sheep Payoyo Cured in lard**

18€

**Goat Payoyo**

16€

**Manchego Berrocal**

18€

**Manchego al Romero RH**

18€

**National and International Cheese Board**

S/P€

## Appetizers

Anchovies in vinegar

14€

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 Stilton

10€

Grilled Octopus

with paprika from La Vera

22€

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€

Premium Torreznos

10€

Scorpionfish cake

12€

---

## 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

30€

### Eggs with Carabineer (Chorizo)

28€

R

---

## Almadraba Red Tuna

---

Red Tuna in Lard

18€

Tuna and Truffle Toast

12€/ud

Red Tuna Shashimi

27€

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

30€

Tuna Steak (On request)

40€

R

---

## Fryng

---

Anchovies from Malaga

14€

Red Mulletts de la Bahía

18€

Grilled Small Squid in Black Ink

22€

Crystal Prawns

with egg

18€

Cod Taquitos (small cubes) with Romesco

26€

R

---

## Fish

---

### Shellfish

14€ (100 g)

### Grilled Squid

24€

### Confit Squid with Laurel

24€

### Cod Loin with Tomato

26€

### Cod Loin with Escalivada

26€

### Grilled Monkfish

with natural vegetables

28€

### Wild Fish

35€

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

25€

### Shoulder of Suckling Lamb

25€

### Duck Magret

29€

### San Jacobo Gratinado

with Stilton Cheese

26€

### Steak of Vaca Mayor Asturias

70€/kg

### Argentinian Rib Eye

70€/kg (350 g)

### Japanese Wagyu

low tenderloin

50€ (150 g)

R



WINE LIST  
*vat. included*

**White**

**Galicia**

**A Coroa Godello**

Godello

24€

**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€

**Botani Nobleza**

Moscatel de Alejandría

35€

**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€

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

25€

Pago de los Capellanes Crianza

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€

Ramírez Ganuza

90€

San Vicente

55€

Sierra Cantabria

45€

Torre Muga

100€

Valdeginés

70€

200 Monjes

55€

---

## 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

60€

### Charles Heidsieck

A.O.C. Champagne

70€

### Cloe

D.O. Sierras de Málaga

30€

### Don Perignon

A.O.C. Champagne

400€

### 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€

### Pol Roger

A.O.C. Champagne

65€

### Ruinart Brut

A.O.C. Champagne

85€

### Veuve Clicquot

A.O.C. Champagne

80€

R