

CARTA

iva. incluido

Embutidos Ibéricos

Jamón Ibérico Joselito

30€ (100 g)

Coppa Ibérica Joselito

26€ (100 g)

Cecina de Wagyu

28€

Especial Refectorium

jamón, lomo, queso y chorizo

28€

Quesos

Queso Pecorino al Tartufo

20€

Payoyo de Oveja Curado en Manteca

18€

Payoyo de Cabra

16€

Manchego Berrocal

18€

Manchego al Romero RH

18€

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

22€

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

Shashimi de Atún Rojo

27€

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

30€

Chuletón de Atún (Por encargo)

40€

R

Fritura

Boquerones Malagueños

14€

Salmonetitos de la Bahía

18€

Chopitos Plancha

22€

Gambitas de Cristal

con huevo

18€

Taquitos de Bacalao con Romescu

26€

R

Pescados

Marisco

14€/ (100 g)

Calamar a la Plancha

24€

Calamar Confitado al Laurel

24€

Lomo de Bacalao con Tomate

26€

Lomo de Bacalao con Escalivada

26€

Rape a la Plancha

con verduras naturales

28€

Pescado Salvaje

35€

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
25€

Paletilla de Cordero Lechal
25€

Magret de Pato
29€

San Jacobo Gratinado
con Queso Stilton
26€

Chuletón de Vaca Mayor Asturias
70€/kg

Rib Eye Argentino
70€/kg (350 g)

Lomo Bajo
de Wagyu Japonés
50€ (150 g)

Blancos

Galicia

A Coroa Godello

Godello
28€

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€

Fillaboa

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€

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.

105€

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

55€

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

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€

Louis Roederer Blanc de Blancs

A.O.C. Champagne

140€

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