

PICOTEO

- Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€
- Coppa Ibérica JOSELITO con pan con tomate – 18€
- Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€
- Terrina de ternera, foie y pistachos – 19,5€
- Paletilla ibérica cocida "Lacón" con aceite de frutos secos y pan tomate – 17€
- Bikini de papada ibérica, anchoa, gorgonzola y trufa aestivium – 14€
- Carpaccio de pastorejo a la gallega y pan con tomate – 17,5€
- Pan soplado con tartar de Wagyu Santa Rosalía – 16€ / Con caviar – 26€

OSTRAS Y CAVIAR

- Ostra al natural con salsa mignonette – 4€/u
- Ostra con Caviar Imperial – 10€/u
- Ostra con bloody sherry – 5€/u
- Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€
- Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€

MUNDO CASI VEGETAL

- Hummus con verduras encurtidas – 15€
- Ensaladilla de King Crab – 20,5€
- Burrata, naranja, kalamata y vinagreta balsámica – 19,5€
- Puerros confitados, escarola y avellanas – 16€
- Ensalada de tomate de Barbastro, bacalao Carpier ahumado y vinagreta de ajo y comino – 24,5€

CAZUELAS

- Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr
- Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/100gr
- Guiso de langosta del Mediterráneo con patatas – 21€/100gr

DEL MAR

Kokotxas a la brasa con crema de coliflor y aceite de jamón ibérico – 29€

Mejillones Bouchot a la marinera – 20,5€

King Crab (patas) – 18€/100gr

Almejas con Refrito – 22€

Sepietas a la plancha con aceite de sobrasada – 25€

Gamba roja a la Brasa con aceite de ceps (4u.) – 60€

Ravioli de cangrejo real, "beurre blanc" y caviar (3u. – 50€

Gallo de San Pedro frito con cebolla – 11€/100gr

Buñuelos de bacalao (6u.) – 15€

Patatas, brava de carabinero y alioli – 15€

DE TEMPORADA

Cazuela de garbanzos, chorizo Joselito y sepiola – 28€

Calamares rellenos de rabo de Buey y salsa de azafrán – 32€

Carrillera de atún a la Bordalesa y mini zanahorias – 52€

Cochinillo Extremeño crujiente y pera guisada con especias – 32€

Pan con tomate – 4,5€ / Pan del abuelo – 5€

BRASAS

para 2 personas

- Costilla de ternera (36horas de cocción), chirivía y vainilla – 60€
- Chateaubriand con mantequilla Café de Paris y patatas risoladas – 60€
- Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)
- Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)

- Rodaballo a la brasa con “aliño que lo parió” (pieza entera) – 78€
- Lubina a la sal de hierbas con aceite de oliva virgen extra - 70€
- Rape a la parrilla con pimientos de Padrón (pieza entera) – 79€

ARROCES

precio por persona, mínimo 2

- Arroz de sepia y rape de Marin – 25€
- Arroz negro de bacalao y kokotxas – 27€
- Arroz de pluma Ibérica con trompetas de la muerte – 26€
- Arroz de verduras de temporada – 22€
- Arroz de gamba roja del mediterráneo – 39€
- Arroz de Salmonete y Volandeiras con mayonesa de azáfran – 40€
- Arroz caldoso de Bogavante azul – 50€

NIÑOS

Macarrones Boloñesa – 12€

Escalopa con patatas fritas – 14,5€

Rabas de pollo rebozadas de patatas chips – 13,5€

MUNDO DULCE A COMPARTIR

Tocinillo de cielo – 12€

Tarta de chocolate – 12€

Tarta de queso Don Perfecto (Sin gluten) – 12€

Pastel fluido de almendras (sin glúten) – 12€

Tabla de quesos (150gr) - 18€

Ensalada de frutas – 15€

Nata montada al momento – 4,5€

Torrija con helado de vainilla – 12€

Tatin de pera y avellana con infusión de vainilla – 12€

Cremoso de romero y piñones con ratafia – 12€



MOJITOS

Classic – 12€
Red Fruits – 12€
Passion Fruit – 12€

CLASSIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz – 8€
Dry Martini Frappé – 14€
Scented Negroni – 14€
Espresso Martini – 14€
Cosmopolitan – 14€
Tommy's Margarita – 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Mai Tai – 14€
Jarra Mai Tai 500ml – 40€
Moscow Mule – 14€
Bloody Mary – 14€
Strawberry daiquiri – 14€

FRESH FRUIT MARTINIS

Mandarine&Kumquat – 14€
Passion – 14€
Coconut – 14€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€
Ipanema – 10€
Mojito Sin – 10€

VINOS DULCES A COPAS

CAPÇANES. – 6€

D.O. Montsant, Garnacha Dulce , Capçanes

MR. – 6€

D.O. Málaga, Moscatel de Alejandría, Telmo Rodriguez

CHÂTEAU DERESZLA. – 10€

Tokaj , Aszú 5 Puttonyos, Château Dereszla

CYPRÈS DE CLIMENTS. – 12€

AOC Sauterns, Semillon, Cyprès De Climents

GRAHAM'S OPORTO FINE TAWNY – 8€

JUSTINO'S MADEIRA 10 YEARS – 8€

TÉ E INFUSIONES – 4€

DAMMANN FRÈRES PARIS

Soleil Vert - Té Verde

Yunnan Vert - Té Verde

Ceylan - Té Negro

4 Fruits Rouges - Té negro aromatizado con frutos rojos

Christmas Tea - Té negro aromatizado con naranja

Vanille - Té negro aromatizado con Vainilla

Rooibos Cederberg – Infusión Rooibos

Camomille - Infusión Manzanilla

Tilleul Menthe - Infusión de Lima y Menta

Verveine Menthe Poivrée - Infusión Verbena, menta, pimienta

Bali - Té Frutas exóticas

Disponemos de carta
de Alérgenos