



CARTA

BOCADOS INDIVIDUALES

Croqueta de lacón, huevo duro y anguila	   	2,50 €
Buñuelo de albóndiga de la matanza	     	3,50 €
Brioche de "steak tartar"	    	6,50 €
Tosta de sardina ahumada, ali-oli y guindilla	     	4,50 €
Paní-Purí de patata, trufa y papada		5,00 €
Saam de torreznos, crema de mejillones y hierbas frescas	 	4,00 €

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Coppa ibérica "Joselito"		22,00 €
Oreja de cerdo frita adobada con emulsión de Tajín y lima		14,00 €
Selección de quesos afinados en casa		18,00 €
Tortilla de patatas con cebolla, "hecha al momento", ventresca de bonito y pimientos del Padrón	 	14,00 €
Anchoas del Cantábrico con mantequilla ahumada (8 ud.)	  	26,00 €
Ensaladilla rusa clásica de pulpo, mejillón y gamba	 	12,00 €
Ensalada de perdiz en escabeche, salsa rosa y "croutons"	 	15,00 €
Ensalada de Tomates, Burrata, Pesto y aceituna negra	 	16,00 €
Puerros en tempura con limón	 	12,00 €



CARTA

LOS GUISOS

Guiso del día (consultar)

Mollejas de ternera encebolladas con langostinos al jerez   18,00 €

Callos de ternera a la manera tradicional (receta de Dama Juana)   18,00 €

Judías estofadas con perdiz y setas  (sin lactosa bajo petición) 18,00 €

Caldereta de cordero estofada al estilo pastor  24,00 €

Arroz meloso de pollo y conejo “al estilo de mi abuela” (2px)   36,00 €

PESCADOS

Bacalao al horno con pimientos verdes entomatados  24,00 €

Pescado del día  s.p.m.

Lubina frita, cebolleta, soja y sésamo      20,00 €

CARNES

Carrillera de ternera a la charcutera     18,00 €

Rabo de toro al vino tinto de Jaén    18,00 €

Paletilla de cabrito asada con hierbas de Otiñar       30,00 €

“Coquelet” asado al estilo de feria            24,00 €

Royal del cerdo rellena de morcilla y boletus   18,00 €

Cochinillo confitado 28,00 €

Lomo bajo de vaca madurado 75,00 €/kg



CARTA

DULCES

Milhojas de queso fresco y mermelada de higos	 	6,50 €
Flan de nata con melocotón estofado	 	7,00 €
Tarta de queso "LEVASA®" templada	   	8,00 €
Bizcochada de Café con avellanas y chocolate	 	6,00 €
Tarta de manzana, vainilla y chocolate blanco (12 min.)	  	9,00 €
Texturas de Chocolate	    	9,00 €

VINOS DE POSTRE

Vino Pedro Ximénez (consultar)	3,50 €
Medium "Micaela"	3,50 €

Tabla de Alérgenos

	Frutos secos
	Apio
	Frutos secos (Cacahuetes)
	Frutos secos (Cereales/Trigo/Gluten)
	Crustáceos
	Frutos secos
	Huevos
	Lactosa
	Moluscos/Marisco
	Mostaza
	Sésamo
	Soja
	Sulfitos
	Pescado