

# Descubre nuestra carta

EN COCINA// Ofrecemos una gastronomía de calidad, basada en las materias primas y en el producto de temporada de la rica despena española. Apostamos por una cocina tradicional revisada con respeto al sabor, a las texturas y de cuidada presentación.

## TAPAS, & cocina pinchos "al momento"

Huevo asado con habitas enanas salteadas y crema esponjosa de patata

6.50 €

Ravioli rellenos de perdiz, ajetes salteados y salsa de sésamo tostado

5 €

Vieira asada, caldo espumoso de jamón y hojas tiernas de acelgas salteadas

5.50 €

Guiso de pulpo y cebolleta fresca con cremoso de patata

7.50 €

Cabezada ibérica asada con crema fina de ajos

6.25 €

Croissants rellenos de txangurro guisado con rúcula y tomate seco (una unidad)

4 €

Burrata fresca, sardina ahumada, tomates deshidratados y hierbas frescas aromáticas

6.5 €

Costilla deshuesada asada en parrilla con salsa barbacoa

5.25 €

Hamburguesita Álborá

5 €

Canelón crujiente de carne de rabo de buey y crema especial de patata

6 €

Langostinos asados con carne de berenjena asada y salsa de sésamo

5.50 €



## RACIONES para compartir

Croquetas cremosas de Jamón Joselito

7.60 € | ½ ración 14 € | ración

Burrata fresca, sardina ahumada, tomates deshidratados y hierbas frescas aromáticas

15 € | ración

Esferas crujientes de morcillas con crema de cebolleta dulce (4 unidades)

8 € | ½ ración 14 € | ración

Tempura de berenjenas con miel de caña

8 € | ½ ración 14 € | ración

Empanadillas rellenas de carne ibérica (6 unidades)

14 € | ración

Croissants rellenos de txangurro guisado rúcula y tomate seco (4 unidades)

16 € | ración

Mollejas salteadas con gambas, champiñones, patatitas y salsa de ostras

19 € | ración

Costilla asada y deshuesada, asada en parrilla con salsa barbacoa

18 €

Tortilla de bacalao

(hecha al momento)

14 €

Ensalada de tomate, bonito y yemas de espárragos LC

12 € | ½ ración 19 € | ración

Ensalada de alcachofas y mini puerros LC con lascas de jamón

12 € | ½ ración 19 € | ración

Salmón ahumado "Domínguez" con su guarnición

12 € | ½ ración 19 € | ración

Bacalao ahumado "Domínguez" con cama de tomate rallado

13 € | ½ ración 22 € | ración



Vieira asada, caldo, espumoso de jamón y hojas tiernas de acelgas salteadas



Tempura de berenjenas con miel de caña



Jamón Joselito 2010  
Vintage

**CHACINAS  
ibericas**

**Jamón Joselito GR 2009**  
14 € | ½ ración 24 € | ración

**Jamón Joselito 2007 Vintage**  
27 €

**Jamón Joselito 2006 Vintage**  
29 €

**Trilogía de jamón Joselito  
'10 / '09 / '08**  
30 €

**Salchichón Joselito**  
6.6 € | ½ ración 12 € | ración

**Chorizo Joselito**  
6.6 € | ½ ración 12 € | ración

**Caña de lomo Joselito**  
9.9 € | ½ ración 18 € | ración

**Universo Joselito: variado  
de chacinas**  
22 €



Pulpo a la brasa

**ASADOS  
a la  
brasa**

**Solomillo de buey a la brasa con  
raviolis de champiñones y jugo de  
oportó reducido**  
27.5 €

**Pluma ibérica Joselito a la brasa  
con puré especial de patata y  
pimientos rojos asados**  
21 €

**Presa ibérica Joselito a la parrilla  
con setas salteadas**  
21 €

**Chuleta de vaca vieja**  
(2 personas)  
52 €

**Cocochas de merluza frescas  
del Cantábrico** (12-14 unidades)  
38 €

**Rodaballo salvaje asado a  
la parrilla** (2 personas)  
50 €

**Pulpo a la brasa**  
24 €

\* Disponemos de los productos más frescos para asar a la brasa. Consulte nuestras novedades de temporada.

**VINOS  
por copas**

**CHAMPAGNE**

**Jose Michel Brut**  
6.5 €

**Fleury Rosé de  
Saignée**  
8.5 €

**Las Tres Uvas de  
Champagne**

*André Clouet Gran  
Cru "Pinot Noir"*  
7 €

*Michel Gonet Gran  
Cru Chardonnay*  
8 €

*Christophe Mignon  
Brut "Pinot Meunier"*  
8.5 €

**VINOS TINTOS**

**Heredad de Baroja crianza**  
3 €

**Cepa Gavilan Crianza  
(bodegas Viña Pedrosa)**  
3.75 €

**Sierra Cantabria Selección**  
3 €

**Dominio de Fontana  
Crianza. D.O. Ucles**  
3 €

**Olivier Gard Borgoña  
Pinot Noir**  
5 €

**VINOS BLANCOS**

**Laxas Albariño D.O. Rías  
Baixas**  
3 €

**VINO ROSADO**

**Gran Feudo**  
2.5 €

**CAVA**

**Juvé & Camps  
Reserva de Familia**  
4 €

**Carramimbre Verdejo  
D.O. Rueda**  
2.5 €

**Ardeche Chardonnay  
Louis Latour**  
4 €

**J.P. Grossot Chablis**  
5 €

**Los  
postres**

**Torrija caramelizada en  
leche fresca de caramelo  
y canela**  
7 €

**Infusión de frutos rojos con  
helado de vainilla**  
6 €

**Quesos de cabra**  
Quesos de cabra, ecológicos Suerte  
Ampanera - madurado y moho blanco  
(1er premio alimentos de España)  
(Organic goat cheese Suerte Ampanera  
(1er premio "Alimentos de España")  
15 €

**Esfera crujiente de chocolate  
caliente y crema helada de  
anises**  
7.5 €

**Arroz con leche "Increíble  
2013"**  
6.5 €

**Guisos con sabor**

La cuchara, reina en estos primeros meses del año, está presente a diario con sabrosos guisos. Pochas con perdiz, patatas con setas de temporada, alubia cabezada ibérica, garbanzos con callos, estofado de lentejas con liebre, potaje...  
¡Para chuparse los dedos!

