DESAYUNA Y MERIENDA COMO UN REY

HAVE BREAKFAST AND AFTERNOON SNACK LIKE A KING

DESAYUNO *(BREAKFAST)* 9:30 - 13:00 H. · **MERIENDA *(AFTERNOON SNACK)*** 18:00 - 20:00 H.

	●	◗
Pan de Cristal con Tomate Pan crujiente con tomate rallado y un toque de aceite de oliva virgen extra. ***Crystal Bread with Tomato*** *Crispy crystal bread with fresh tomato and a drizzle of extra virgin olive oil.*	€5	-
Tosta de Paleta Joselito Crujiente pan tostado con tomate restregado/rallado y aceite de oliva virgen extra, con Paleta Joselito. ***Joselito Shoulder Ham Toast*** *Crispy toasted bread with tomato, extra virgin olive oil, and Joselito shoulder ham.*	€13	€8
Bocadillo de Chorizo Joselito Chorizo Joselito elaborado de forma tradicional, servido en pan focaccia para disfrutar de todo su carácter. ***Joselito Chorizo Sandwich*** *Traditionally crafted Joselito chorizo served in freshly baked focaccia bread to showcase its rich flavor.*	€12	-
Bocadillo de Salchichón Joselito Salchichón Joselito de sabor suave y equilibrado, acompañado de pan focaccia recién horneado. ***Joselito Salchichón Sandwich***	€12	-

Mild and delicately seasoned Joselito salchichón served on freshly baked focaccia bread.

Bocadillo de Caña de Lomo Joselito

€14,5 -

Caña de lomo Joselito seleccionada y curada lentamente para conseguir una textura tierna y un sabor excepcional.

Joselito Cured Loin Sandwich

Premium Joselito cured pork loin, slowly aged to achieve a tender texture and exceptional flavor, served in focaccia bread.

Bocadillo de Coppa Joselito

€14,5 -

Coppa Joselito de curación artesanal, con un equilibrio perfecto entre infiltración y sabor.

Joselito Coppa Sandwich

Artisan-cured Joselito coppa with the perfect balance of marbling and flavor, served in focaccia bread.

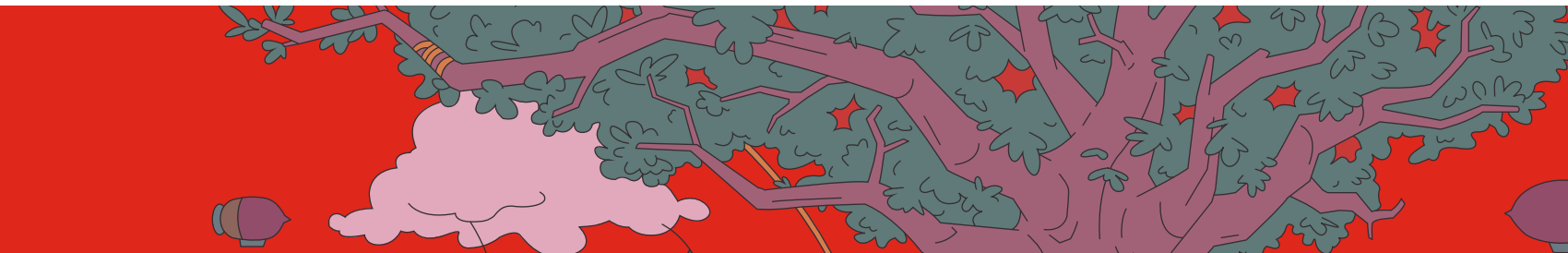
Bocadillo de Jamón Joselito

€18,5 -

Pan focaccia de leña relleno de Jamón Joselito Gran Reserva, 100% natural. Un clásico imprescindible para disfrutar del auténtico sabor Joselito.

Joselito Ham Sandwich

Wood-fired focaccia filled with 100% natural Joselito Gran Reserva Ham. A timeless classic, perfect for enjoying the authentic flavor of Spain's finest cured ham.



JAMÓN JOSELITO 100% NATURAL

JOSELITO HAM 100% NATURAL

	●	◗
Jamón Joselito Gran Reserva El icónico Jamón Joselito Gran Reserva, 100% natural.	€33	€23

Joselito Gran Reserva Ham
The iconic Joselito Gran Reserva Ham, aged to perfection and made from 100% natural ingredients.

CHACINAS TRADICIÓN QUE EMOCIONA

CURED MEATS TRADITION THAT INSPIRES

	●	◗
Panceta Joselito *Joselito Pancetta*	€11	€7
Papada Joselito *Joselito Jowl*	€12	€8
Sobrasada Joselito *Joselito Sobrasada*	€12	€8

Queso Curado €12 -
Aged Cured Cheese

Chorizo Joselito €14,5 €9
Joselito Chorizo

Salchichón Joselito €14,5 €9
Joselito Salchichón

Coppa Joselito €25 €14
Joselito Coppa

Caña de Lomo Joselito €25 €14
Joselito Loin Caña

Universo Joselito €25 €14
Jamón, Coppa, Caña de Lomo, Salchichón, Chorizo y Papada Joselito.
Joselito Ham, Joselito Coppa, Joselito Loin Caña, Joselito Salchichón, Joselito Chorizo, Joselito Pork Jowl.

PAN Y COMPLEMENTOS
ACCOMPANIMENTS

Bollito de Pan de Patata €1,6
Potato Bread Roll

Pan de Cristal con Tomate y AOVE €5
Crystal Bread with Tomato & Extra Virgin Olive Oil

CROQUETAS

CROQUETTES

Croqueta de Sobrasada Joselito €3,5/u -

Crujiente por fuera y melosa por dentro, coronada con sobrasada atemperada.

Joselito Sobrasada Croquette
Crispy on the outside and creamy on the inside, topped with tempered Joselito Sobrasada.

Croquetas de Chorizo Joselito €14 €10

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el carácter del Chorizo Joselito.

Joselito Chorizo Croquettes
Creamy on the inside, crispy on the outside, with all the character of Joselito Chorizo.

Croquetas de Jamón Joselito €16 €12

Un clásico: cremosas, suaves y con el sabor inconfundible del mejor Jamón Joselito.

Joselito Ham Croquettes
A classic: creamy, delicate and with the unmistakable flavour of the finest Joselito Ham.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

STARTERS TO SHARE

FRÍOS
COLD

Salmorejo Joselito €14

Salmorejo tradicional acompañado de Jamón Joselito y huevo cocido.

Joselito Salmorejo
Traditional salmorejo served with Jamón Joselito and boiled egg.

Ensalada de Tomate con Papada €14

Tomate, aceite de oliva virgen extra, láminas de Papada Joselito y orégano.

Tomato Salad with Papada
Tomato, extra virgin olive oil, Papada Joselito, and oregano.

Ensaladilla de Chacinas €15

Clásica, suave y cremosa, terminada con espuma de mayonesa y un toque de Salchichón, Chorizo y Jamón Joselito.

Cured Meats Potato Salad
A classic, smooth and creamy potato salad, finished with mayonnaise foam and a touch of Salchichón, Chorizo and Jamón Joselito.

Ensalada Joselito´s €16,5

Verde fresca y con carácter: diferentes tipos de brotes, pasas, rabanitos, queso brie, pipas de calabaza, croutons, vinagreta de miel y mostaza y Pastrami Joselito´s.

Joselito's Salad
Fresh and full of character: mixed baby leaves, raisins, radishes, Brie cheese, pumpkin seeds, croutons, honey and mustard vinaigrette, and Joselito Pastrami.

CALIENTES
HOT

Patatas Bravas con Chorizo Joselito €12

Patatas bravas acompañadas de auténtico Chorizo Joselito.

Patatas Bravas with Chorizo Joselito
Patatas bravas served with authentic Chorizo Joselito.

Flor de Alcachofa €12,5

Alcachofa tierna sobre cremoso de patata, con yema fundente y Salchichón Joselito. Un clásico para compartir.

Artichoke Flower
Tender artichoke served over creamy potato, with a runny egg yolk and Salchichón Joselito. A classic dish for sharing.

Oreja Joselito €14

Oreja Joselito cocinada a baja temperatura y frita, con emulsión de pimentón, ajo y aliño argentino.

Oreja Joselito
Oreja Joselito, slow-cooked and fried, served with paprika emulsion, garlic, and Argentine-style dressing.

Pisto de Verduras, Papada y Cremoso de Chalota €14,5

Pisto de los de antes, con Papada Joselito atemperada y un cremoso de chalota que lo hace absolutamente adictivo.

Vegetable Pisto with Papada and Creamy Shallot
Traditional vegetable pisto, served with gently warmed Papada Joselito and a creamy shallot purée.

Rigatonis Rellenos de Abanico con Salsa de Chorizo €15,5

Rigatonis rellenos de Abanico Joselito, guisados en salsa de Chorizo Joselito, con piparra encurtida y parmesano rallado.

Rigatoni Stuffed with Abanico in Chorizo Sauce
Rigatoni stuffed with Abanico Joselito, braised in Chorizo Joselito sauce, with pickled piparra peppers and grated Parmesan.

Huevos Rotos con Paleta €18

Huevos, patatas y Paleta Joselito. Rómpelos, mézclalos y disfruta.

Broken Eggs with Paleta
Eggs, potatoes and Paleta Joselito. Break them, mix them and enjoy.

LOS CORTES DE CARNE

THE CUTS MEAT

Hamburguesa de Abanico Joselito con Papada y Pan de Brioche — €17

Acompañada de una salsa ahumada, queso Cheddar, pepinillos agridulces y lechuga romana.

Abanico Joselito Burger with Papada on Brioche Bun

Served with smoked sauce, Cheddar cheese, sweet pickles and romaine lettuce.

Steak Tartar de Solomillo Joselito — €20

Un clásico acompañado de tostas crujientes.

Joselito Tenderloin Steak Tartare

A classic served with crispy toasts.

Meloso de Ventresca, Calabaza y Estragón — €24

Ventresca Joselito asada durante 12 horas, acompañada de jugo de carne con mostaza y toques cítricos.

Slow-Roasted Ventresca with Pumpkin and Tarragon

Ventresca Joselito, roasted for 12 hours, served with a meat jus infused with mustard and citrus notes.

Carrillera Joselito a Baja Cocción en Salsa de Oporto — €24,5

Carrillera tierna y jugosa cocinada al Oporto, acompañada de un cremoso de patata , mantequilla y almendra tostada.

Slow-Cooked Joselito Cheek in Port Wine Sauce

Tender and juicy Carrillera Joselito, slow-cooked in Port wine, served with creamy mashed potatoes, butter and toasted almonds.

Presa Joselito Asada €25

Presa trinchada, guarnecida con Cremoso de trigo tierno con verduras y jugo de carne aromatizado.

Roasted Presa Joselito

Sliced Presa Joselito, served with creamy tender wheat and vegetables, finished with an aromatic meat jus.

Escalope de Secreto Crujiente con Paleta y Queso Zamorano €30

Carne jugosa con rebozado fino y crujiente, con Paleta Joselito y Queso Curado Zamorano por encima.

Crispy Secreto Escalope with Paleta and Zamorano Cheese

Juicy Secreto Joselito with a light, crispy coating, topped with Paleta Joselito and aged Zamorano cheese.

ACOMPAÑAMIENTOS

Sides

Patatas Fritas €6,5

Crujientes por fuera y suaves por dentro.

French Fries

Crispy on the outside and soft on the inside.

Cremoso de Patatas €6,5

Puré de patata aterciopelado, suave y lleno de sabor.

Creamy Mashed Potatoes

Velvety mashed potatoes, smooth and full of flavour.

Verduras al Natural Salteadas €6,5

Selección de verduras frescas salteadas al momento.

Sautéed Seasonal Vegetables

A selection of fresh vegetables, sautéed to order.

BOCADILLOS EN PAN FOCACCIA DE LEÑA
SANDWICHES ON WOOD-FIRED FOCACCIA BREAD

Bikini de Sobrasada con Miel — €9,5

Bikini relleno de sobrasada Joselito y miel, una combinación irresistible entre el dulzor de la miel y la intensidad de la sobrasada.

Sobrasada & Honey Bikini

Bikini filled with Joselito Sobrasada and honey, an irresistible combination of the sweetness of honey and the intensity of Sobrasada.

Bikini Carbonara de Papada Joselito — €15

La carbonara como nunca la habías probado: cremosa, intensa y con el toque inconfundible de la Papada Joselito, servida en pan brioche dorado y crujiente. Una reinterpretación sorprendente de la receta italiana.

Papada Joselito Carbonara Bikini

Carbonara like you've never tasted before: creamy, intense and with the unmistakable touch of Papada Joselito, served on golden, crispy brioche bread. A surprising reinterpretation of the Italian recipe.

Bocadillo de Pastrami Joselito — €15

Un mix de sabores irrepetibles: Pastrami Joselito acompañado de una salsa de mayonesa de pepinillos agridulces y queso fundido.

Joselito Pastrami Sandwich

A unique combination of flavours: Joselito Pastrami served with sweet pickle mayonnaise and melted cheese.

PARA ACABAR CON ALGO DULCE DE ELABORACIÓN PROPIA

TO FINISH WITH SOMETHING SWEET OUR HOMEMADE DESSERTS

Panna Cotta — €6,5

Panna cotta de vainilla de Madagascar con queso crema y toffee caramelizado. Sedosa, suave y cremosa.

Panna Cotta

Madagascar vanilla panna cotta with cream cheese and caramelized toffee. Silky, smooth and creamy.

Torrija Caramelizada — €8

Servida con helado de nata. El postre que no se olvida.

Caramelized Torrija

Served with cream ice cream. A dessert you'll never forget.

Tiramisú — €8

Clásico italiano con crema suave de mascarpone y bizcocho empapado en café.

Tiramisú
The classic Italian dessert with smooth mascarpone cream and coffee-soaked sponge cake.

CAFÉS THE COFFEE

Café Solo €2,5
Espresso

Café Cortado €2,65
Macchiato

Café con Leche €2,95
Latte

Descafeinado con Leche €2,95
Decaffeinated Coffee with milk

Cola Cao €3,25
Cola Cao

Café Doble €3,25
Double Espresso

Café Americano €3,25
American

Capuccino €4,95
Cappuccino

ZUMO & BATIDO
JUICES & SHAKES

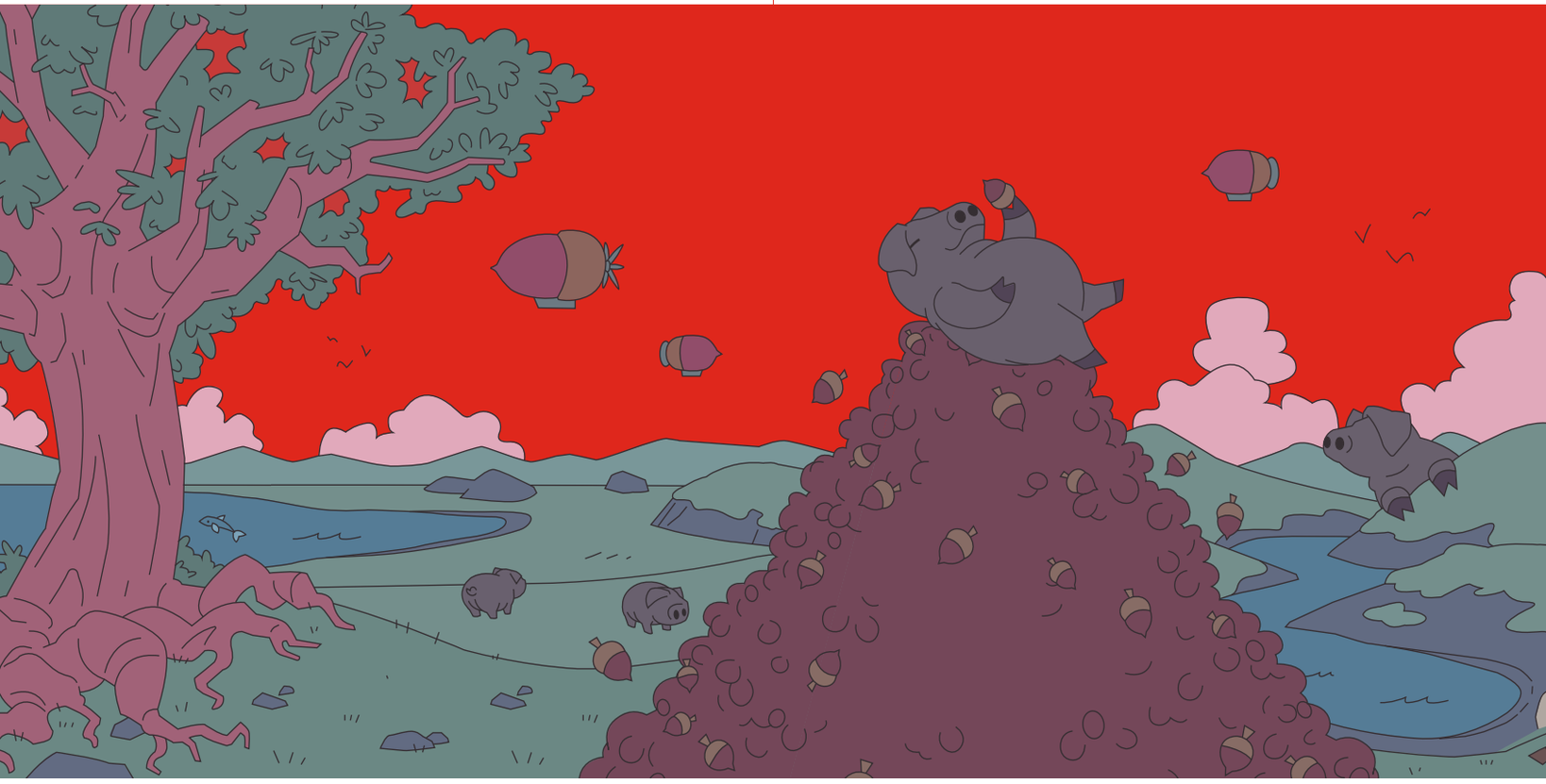
Zumo de Naranja Natural €5,95
Freshly Squeezed Orange Juice

Zumo de Piña €2,65
Pineapple Juice

Zumo de Tomate €2,65
Tomato Juice

Frappelito Choc €5,95
Batido de Chocolate Glad 70% (Bean to Bar)

Frappelito Choc
70% Glad Chocolate Milkshake (Bean to Bar)



BEBIDAS

BEVERAGES

SIN ALCOHOL
ALCOHOL-FREE

Agua 33 cl €2,5
Still Water 33cl

Agua 50 cl €2,5
Still Water 50cl

Agua 75 cl €4
Still Water 75cl

Agua con Gas €3,95
Sparkling Water

Refrescos €3,95
Soft Drinks

Cerveza Heineken 0,0 €5
Heineken 0.0 Beer

Amstel Tostada 0,0 €5
Amstel 0.0 Toasted

CON ALCOHOL
WITH ALCOHOL

Caña €3,95
Small Draft Beer

Cerveza Águila Sin Filtrar €4,95
Unfiltered Beer

Doble €5,95
Large draft beer

Cruz Campo Sin Gluten €5
Cruz Campo Gluten-Free

Tinto de Verano con Rioja y Granizado de Limón €5,95
Chilled Rioja red wine with lemon slush

Infusiones €3,5
Infusions

Té con Leche €4,2
Tea with Milk

IVA incluido en todos los precios. En terraza se aplica un 10% de incremento sobre los precios de carta.
VAT included in all prices. A 10% surcharge applies to menu prices on the terrace.

Declaración de alérgenos
Allergen Statement

Gluten
Gluten

Crustáceos
Crustaceans

Huevos
Eggs

Pescado
Fish

Cacahuetes
Peanuts

Apio
Celery

Mostaza
Mustard

Sulfitos
Sulphites

Avellanas
Hazelnuts

Soja
Soy

Sésamo
Sesame

Altramuces
Lupin

Almendra
Almonds

Leche
Milk

Frutos de Cáscara
Tree Nuts

Please note that our food may contain traces of allergens different from the listed ones.

Debido a la elaboración de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.