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.

	●	◗
Bocadillo de Jamón Joselito 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.*	€18,5	-
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
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	-

Bocadillo de Queso Zamorano €9,5

Queso de oveja curado.

Zamorano Cheese Sandwich

Aged sheep's cheese.

Bocadillo de Sobrasada Joselito €12

Bocadillo elaborado con Sobrasada Joselito, de sabor intenso y textura cremosa.

Joselito Sobrasada Sandwich

Made with Joselito sobrasada, offering an intense flavor and a creamy texture.

Bocadillo de Papada Joselito €12

Papada Joselito curada.

Joselito Cured Pork Jowl Sandwich

Slow-cured Joselito pork jowl.

Bocadillo de Chorizo Joselito €12

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.

Bocadillo de Salchichón Joselito €12

Salchichón Joselito de sabor suave y equilibrado, acompañado de pan focaccia recién horneado.

Joselito Salchichón Sandwich

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.

+ Extra de Tomate Rallado: €1
+ Extra Grated Tomato: €1

CHACINAS TRADICIÓN QUE EMOCIONA — CURED MEATS

	●	◗
Panceta Joselito *Joselito Pancetta*	€11	€7
Papada Joselito *Joselito Jowl*	€12	€8
Sobrasada Joselito *Joselito Sobrasada*	€12	€8
Queso Curado de Leche Cruda Zamorano *Aged Cured Cheese*	€12	-
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 Universe
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 (EVOO)

JAMÓN 100% NATURAL JOSELITO

JOSELITO HAM 100% NATURAL

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

Joselito Gran Reserva Ham

The iconic 100% natural Joselito Gran Reserva Ham.

Jamón Joselito Millésime

€36 €25

Edición especial procedente de añadas seleccionadas, de larga curación.

Joselito Millésime Ham
A special edition from selected vintages, traditionally long-cured.

Jamón Joselito Vintage

€38 €27

La máxima expresión del tiempo y la larga curación.

Joselito Vintage Ham
The ultimate expression of time and extended curing.

Trilogía Joselito

€35 -

Selección de diferentes añadas de Jamón Joselito.

Joselito Trilogy
A selection of Joselito Ham from different vintages.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

STARTERS TO SHARE

FRÍOS
COLD

	●	◗
Salmorejo Joselito Salmorejo tradicional acompañado de Jamón Joselito y huevo cocido. ***Joselito Salmorejo*** *Traditional salmorejo topped with Joselito Ham and hard-boiled egg.*	€16	€9
Ensalada de Tomate con Papada Joselito Frescura y sabor en equilibrio: tomate en su punto, aceite de oliva virgen extra, láminas de Papada Joselito y orégano. ***Tomato Salad with Papada*** *Tomato, extra virgin olive oil, thin slices of Papada Joselito, and oregano.*	€14	€10
Ensaladilla de Chacinas Joselito Clásica, suave y cremosa, terminada con una espuma de mayonesa y un toque inconfundible 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 Joselito Ham.*	€15	€9,5
Ensalada Joselito´s 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 mixed greens with raisins, radishes, Brie cheese, pumpkin seeds, croutons, honey and mustard vinaigrette, and Joselito Pastrami.*	€16,5	-

CALIENTES
HOT

Patatas Bravas con Chorizo Joselito
€12 -

Patatas bravas acompañadas de auténtico Chorizo Joselito.

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

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 purée, with a runny egg yolk and Joselito Salchichón. A classic dish made for sharing.

Oreja Joselito
€14 -

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

Joselito Pork Ear
Joselito pork ear, slow-cooked and fried until crispy, served with paprika and garlic emulsion and an 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.

Traditional Vegetable Pisto with Papada & Creamy Shallot
Traditional Spanish vegetable pisto with gently warmed Papada Joselito and a creamy shallot purée that makes this dish absolutely irresistible.

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.

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

Huevos Rotos con Paleta

€18 €12

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

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

CROQUETAS

CROQUETTES

	•	◗
Croqueta de Sobrasada Joselito 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 gently warmed Joselito Sobrasada.*	€3,5/u	-
Croquetas de Jamón Joselito Un clásico: cremosas, suaves y con el sabor inconfundible del mejor Jamón Joselito.	€16	€12

Joselito Ham Croquettes
A true classic: creamy, delicate, and packed with the unmistakable flavor of Joselito Ham.

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 rich character of Joselito Chorizo.

LOS CORTES DE CARNE

THE CUTS MEAT

Hamburguesa de Abanico Joselito con

€17 -

Papada y Pan de Brioche

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

Joselito Abanico Burger with Papada on Brioche

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

Steak Tartar de Solomillo Joselito — €20 — €14

Un clásico atrevido. Acompañado de tostas crujientes.

Joselito Tenderloin Steak Tartare

A bold take on a classic, served with crispy toasts.

Presa Joselito Asada — €25 — €18

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

Roasted Joselito Presa

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

Meloso de Ventresca, Calabaza y Estragón — €24 — -

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

Slow-Cooked Ventresca with Pumpkin & Tarragon

Joselito ventresca, slow-roasted for 12 hours, served with mustard-infused meat jus and citrus notes.

Carrillera Joselito — €24,5 — -

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

Joselito Pork Cheek

Tender, juicy pork cheek braised in Port wine, served with creamy mashed potatoes, butter, and toasted almonds.

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 & Zamorano Cheese

Juicy secreto pork 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, fluffy 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

LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

Bocadillo de Queso Zamorano — €12

Queso curado de leche cruda y una maduración que se nota en cada bocado.

Zamorano Cheese Sandwich
Made with aged raw milk Zamorano cheese, whose careful maturation is evident in every bite.

Bocadillo de Sobrasada Joselito — €12

Bocadillo elaborado con Sobrasada Joselito, de sabor intenso y textura cremosa.

Joselito Sobrasada Sandwich
Made with Joselito sobrasada, offering an intense flavor and a creamy texture.

Bocadillo de Papada Joselito — €12

Papada Joselito curada lentamente, de textura melosa y sabor intenso.

Joselito Cured Pork Jowl Sandwich
Slow-cured Joselito pork jowl with a rich, melt-in-the-mouth texture and deep, intense flavor.

Bocadillo de Chorizo Joselito — €12

El Chorizo Joselito elaborado de forma tradicional, servido en pan focaccia para disfrutar de todo su carácter.

Joselito Chorizo Sandwich
Traditional Joselito chorizo served on focaccia bread, allowing its full character to shine.

Bocadillo de Salchichón Joselito €12

Salchichón Joselito de sabor suave y equilibrado, acompañado de pan focaccia recién horneado.

Joselito Salchichón Sandwich
Joselito salchichón with a delicate, well-balanced flavor, 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 Loin Sandwich
Carefully selected and slowly cured Joselito pork loin, offering a tender texture and exceptional flavor.

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.

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. An essential classic to enjoy the authentic Joselito flavor.

ESPECIALES
SPECIALS

Bikini de Sobrasada Joselito €9,5

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

Joselito Sobrasada Bikini
Toasted brioche filled with Joselito sobrasada and honey, an irresistible combination of sweet honey and the rich, intense flavor of sobrasada.

Bocadillo de Pastrami Joselito €15

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

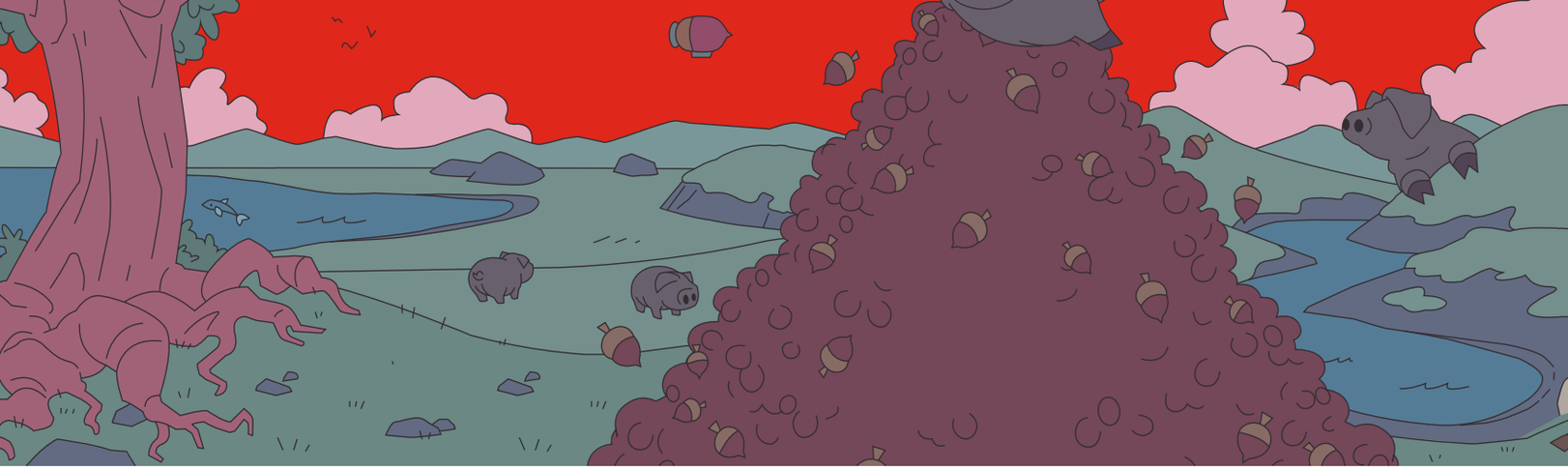
Joselito Pastrami Sandwich
A unique blend of flavors: Joselito pastrami served with sweet-and-sour gherkin mayonnaise and melted cheese.

Bikini de Papada Carbonara €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.

Joselito Pork Jowl Carbonara Bikini
Carbonara like you've never tasted before: rich, creamy, and intensely flavorful, featuring Joselito pork jowl, served on golden, crispy toasted brioche. A surprising reinterpretation of the classic Italian recipe.

+ extra de tomate rallado 1 euro
VAT included in all prices. A 10% surcharge applies to menu prices on the terrace.



PARA ACABAR CON ALGO DULCE

TO FINISH WITH SOMETHING SWEET

	●	◗
Torrija Caramelizada Servida con helado de nata. El postre que no se olvida. ***Caramelized Torrija*** *Served with cream ice cream. A dessert you won't forget.*	€8	€5
Tiramisú 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.*	€8	-
Panna Cotta 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.*	€6,5	-

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
Americano

Capuccino €4,95
Cappuccino

INFUSIÓN COFFEE

Manzanilla €3,5
Chamomile

Té Rojo €3,5
Red Tea

Té Verde €3,5
Green Tea

Té Negro €3,5
Black Tea

Té con Leche €4,2
Milk Tea

ZUMO & BATIDO

Zumo de Naranja Natural €5,95
Zumo de naranja recién exprimido.

Fresh Orange Juice
Freshly squeezed orange juice.

BEBIDAS

BEVERAGES

CON ALCOHOL
WITH ALCOHOL

Caña €3,95
Small Draft Beer

Cerveza Águila Sin Filtrar €4,95
Unfiltered Beer

Doble €5,95
Large draft beer

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

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

Leche
Milk

Frutos de Cáscara
Tree Nuts

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.

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