

## Para empezar

<b>Jamón ibérico</b> 100% puro de bellota	24,90 €
<b>Lomito de presa ibérica</b> de bellota	24,90 €
<b>Trío de quesos</b>	13,50 €
<b>Tomate de la huerta</b> con helado de aceite de oliva	9,90 €
<b>Salmorejo con pan de Alfacar</b> , espuma de ajoblanco e hierbabuena	9,00 €
<b>Croquetas de rabo de toro</b>	10,00 €
<b>Croquetas de jamón</b>	10,00 €
<b>Tartar de atún rojo de Almadraba</b> con un toque picante y frutos rojos	19,00 €
<b>Boquerones desraspados</b>	12,50 €
<b>Huevos rotos</b> con trufa de verano	18,00 €



## Guisos y Cacerolas

<b>Rabo de toro a baja temperatura</b> con parmentier de patata	18,00 €
---	---------



## Directo del mar

<b>Pulpo a la brasa</b> con parmentier de patatas fritas y pimentón	19,50 €
<b>Bacalao gratinado</b> sobre base de patata, cebolla caramelizada y alioli de ajo negro	18,00 €
<b>Parpatana de atún rojo</b> al Jospé	36,00 €



## A la brasa de carbón de encina

<b>Chuletón de vaca</b> (preguntar al camarero)	Preguntar
<b>Chuletillas cordero</b> al Jospé	19,00 €
<b>Presa ibérica</b> al Jospé, puré de calabaza y naranja, agridulce de setas y patatas al romero	17,00 €
<b>Solomillo de vaca a la brasa</b> con parmentier, salsa de vino y foie	22,00 €
<b>Entrecot con flores de sal</b> , patatas y mojo rojo	24,00 €
<b>Costillar ibérico a la brasa</b> con salsa barbacoa	18,00 €
<b>Verduras braseadas</b> con chimichurri	11,00 €



## Postres

<b>Tarta de queso Payoyo</b> con almendras tostadas y fresa	6,00 €
<b>Tarta de chocolate amargo</b> con naranja	6,00 €
<b>Tarta de zanahoria</b>	6,00 €
<b>Lemon pie</b>	4,90 €



Carta de alérgenos a disposición del cliente. Precios IVA incluido.