



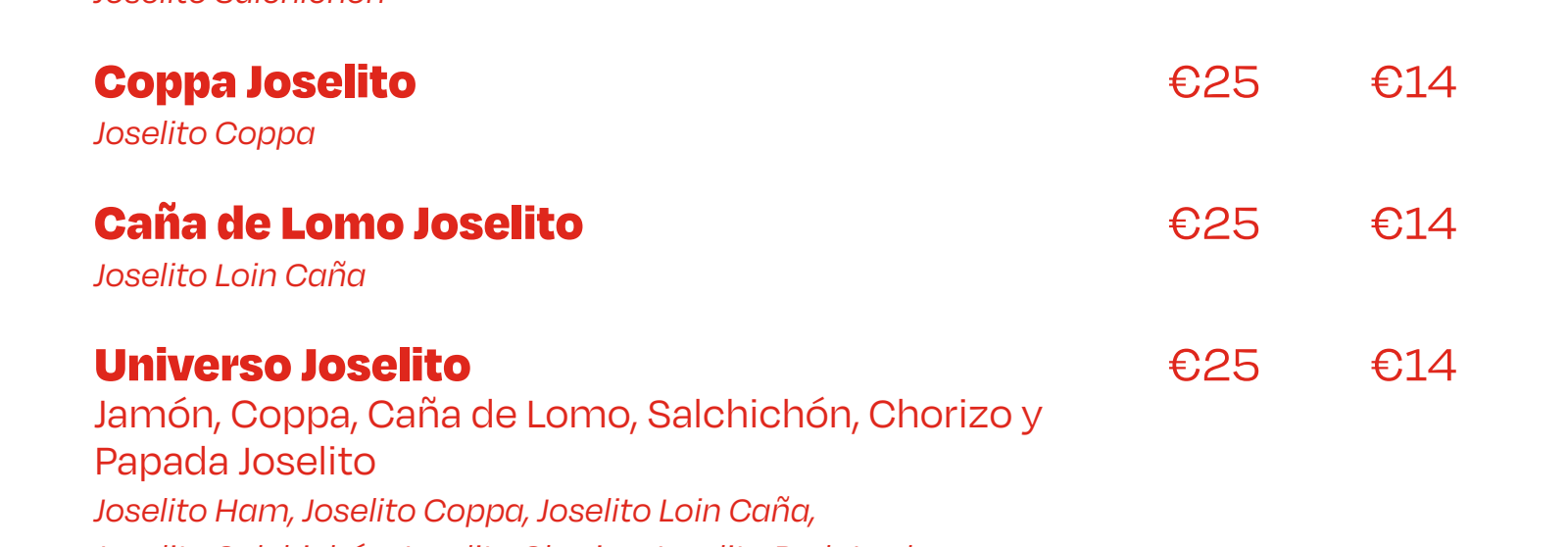
DESAYUNA
Y MERIENDA

COMO
UN REY

HAVE BREAKFAST
AND AFTERNOON
LIKE A
KING
SNACK

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

Croissant de Mantequilla Elaborado con masa de hojaldre + mantequilla y mermelada fresa / frambuesa 1,5 euros	€4
Butter Croissant <i>Made with puff pastry dough. + Butter and strawberry/raspberry jam – €1.5</i>	
Tosta de Pan de Focaccia con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra Simplicidad mediterránea en estado puro.	€5
Tomato and Extra Virgin Olive Oil Toast <i>Pure Mediterranean simplicity.</i>	
Croissant Caliente con Sobrasada Joselito y Queso Brie Crujiente por fuera, suave por dentro. Nuestro croissant se funde con la Sobrasada Joselito caliente y el cremoso queso brie en una combinación irresistible de dulzura, intensidad y textura.	€8,50
Warm Croissant with Sobrasada and Brie Cheese <i>Crispy outside, soft inside. The croissant melts with warm sobrasada and creamy brie for an irresistible mix of sweetness, intensity, and texture.</i>	
Tosta de Paleta Joselito Pan tostado con el ingrediente imprescindible: Paleta Joselito cortada finísima, que se funde con el calor para despertar tus sentidos desde el primer bocado.	€12
Joselito Shoulder Toast <i>Toasted bread topped with ultra-thin slices of Joselito shoulder ham, melting slightly with the heat to awaken your senses from the first bite.</i>	
Dúo de Huevos Fritos al Plato con Chorizo y Salchichón Joselito Dos huevos fritos con puntilla, acompañados de auténtico Chorizo y Salchichón Joselito servidos con pan focaccia.	€14
Fried Eggs with Chorizo & Salchichón <i>Two eggs with crispy edges, served with authentic Joselito chorizo and salchichón, accompanied by focaccia bread.</i>	
Huevo Pochado con Sobrasada Joselito sobre Pan de Brioche	€16
Una explosión de sabor y texturas: Sobrasada Joselito caliente, crema de queso, chalota y berros frescos. Rompe el huevo y disfruta de su irresistible cremosidad.	
Poached Eggs with Sobrasada on Brioche Bread <i>A burst of flavor and textures: warm Joselito Sobrasada, cheese cream, shallots, and fresh watercress. Break the egg and enjoy its creamy richness.</i>	
Bikini de Brioche, Paleta Joselito y Queso Cheddar	€16
Un clásico reinventado: pan brioche dorado al punto, con el equilibrio perfecto entre la intensidad de la Paleta Joselito y la cremosidad del cheddar fundido.	
Joselito Shoulder & Cheddar Brioche Bikini <i>A reinvention of a classic: golden brioche bread with the perfect balance of intense Joselito shoulder and creamy melted cheddar.</i>	



JAMÓN
JOSELITO

100%
NATURAL

JOSELITO HAM

100%
NATURAL

	●	▶
Jamón Gran Reserva 2020 <i>Joselito Gran Reserva Ham 2020</i>	€33	€23
Jamón Joselito Millésime 2019 <i>Joselito Millésime Ham 2019</i>	€36	€25
Jamón Joselito Vintage 2018 <i>Joselito Vintage Ham 2018</i>	€38	€27
Trilogía Joselito: añadas: 2020, 2019, 2018 <i>Joselito Trilogy: vintages: 2020, 2019, 2018</i>	€35	-



CHACINAS

CURED MEATS

	●	▶
Panceta Joselito <i>Joselito Panceta</i>	€11	€7
Papada Joselito <i>Joselito Pork Jowl</i>	€12	€8
Chorizo Joselito <i>Chorizo Joselito</i>	€14,5	€9
Salchichón Joselito <i>Joselito Salchichón</i>	€14,5	€9
Coppa Joselito <i>Joselito Coppa</i>	€25	€14
Caña de Lomo Joselito <i>Joselito Loin Caña</i>	€25	€14
Universo Joselito Jamón, Coppa, Caña de Lomo, Salchichón, Chorizo y Papada Joselito <i>Joselito Ham, Joselito Coppa, Joselito Loin Caña, Joselito Salchichón, Joselito Chorizo, Joselito Pork Jowl</i>	€25	€14
Sobrasada Joselito <i>Joselito Sobrasada</i>	€12	€8
Chorizo Etxebarri <i>Etxebarri Chorizo</i>	€22	€12
Queso Curado de Leche Cruda Zamorano <i>Aged Zamorano Raw Milk Cheese</i>	€12	-
Queso Parmigiano Reggiano 55 meses de curación <i>55-Month Aged Parmigiano Reggiano</i>	€18	-

Bollito de Pan	€1,60
Pan con Tomate	€5



ENTRANTES PARA COMPARTIR

STARTERS TO SHARE

	●	▶
Flor de Alcachofa Confitada, Yema de Huevo y Salchichón Joselito	€12	-
Una delicia de contrastes: alcachofa crujiente por fuera, tierna por dentro, sobre un cremoso de patata. La suavidad de la yema fundente y el sabor único del Salchichón Joselito hacen de este un clásico para compartir con sabor.		
Confit Artichoke, Egg Yolk & Joselito Salchichón <i>Crunchy outside, tender inside, with creamy potato and a melting yolk.</i>		
Salmorejo Joselito	12 €	-
Cremoso y refrescante, con AOVE, huevo duro picado y tacos de Jamón Joselito.		
Joselito Salmorejo <i>Creamy, fresh, with EVOO, chopped boiled egg, and Joselito ham cubes.</i>		
Oreja Joselito aliñada	€14	-
Oreja Joselito en vinagreta de finas hierbas y almendra marcona tostada. Sabrosa, con una textura tierna y un toque tostado.		
Seasoned Joselito Pig's Ear <i>In herbed vinaigrette with toasted Marcona almonds.</i>		
Tomate de Temporada con Papada Joselito	€14	€10
Frescura y sabor en equilibrio: tomate en su punto, aceite de oliva virgen extra y láminas de Papada Joselito.		
Seasonal Tomato with Joselito Pork Jowl <i>Fresh tomato, EVOO, and Papada Joselito jowl slices.</i>		
Ensaladilla Joselito	€15	-
Clásica, suave y cremosa, terminada con una espuma de mayonesa y un toque inconfundible de Salchichón, Chorizo y Jamón Joselito.		
Joselito Russian Salad <i>Classic and creamy with foam mayo and Joselito charcuterie topping.</i>		
Croquetas de Chorizo Joselito	€14	€9
Cremosas por dentro, crujientes por fuera, con todo el carácter del Chorizo Joselito. Únicas, con mucho sabor.		
Joselito Chorizo Croquettes <i>Crunchy and creamy with bold chorizo flavor.</i>		
Croquetas de Jamón Joselito	€16	€10
Un clásico que nunca defrauda: cremosas, suaves, con el sabor inconfundible del mejor jamón del mundo.		
Joselito Ham Croquettes <i>Smooth and flavorful.</i>		
Brandada de Bacalao, Tacos de Jamón y Huevo con Puntilla	€16	-
Textura sedosa y sabor delicado del bacalao, con el contraste del huevo frito y el sabor profundo del mejor jamón del mundo.		
Cod Brandade with Jamón & Crispy Egg <i>Silky cod puree with Joselito ham and crispy egg.</i>		
Huevos Rotos con Paleta Joselito	€18	-
Huevos, patatas y paleta. No necesita más. Rómpelos, mézclalos y disfruta.		
Broken Eggs with Joselito Shoulder <i>Eggs, potatoes, and Joselito ham—just mix and enjoy.</i>		
Ensalada Joselito's	€18	-
Verde, fresca y con carácter: canónigos, berros, rúcula, crujientes, pasas, rabanitos y vinagreta de miel y mostaza, con el pastrami más sabroso de Presa Joselito.		
Joselito's Salad <i>Lamb's lettuce, arugula, raisins, radishes, honey mustard vinaigrette, and presa pastrami.</i>		



LOS CORTES DE CARNE

THE CUTS MEAT

	●	▶
Tartar de Solomillo Joselito	€20	€14
Un clásico atrevido. Acompañado de finas tostas doradas.		
Joselito Tenderloin Tartare <i>A bold classic served with crispy toast.</i>		
Ventresca Joselito, Cremoso de Patata y Jugo de Carne	€24	-
Ventresca Joselito asada durante 12 horas y de excelente sabor para compartir.		
Ventresca Joselito with Potato Purée & Jus <i>Slow-roasted 12 hrs, juicy and savory.</i>		
Presa Joselito y Cremoso de Trigo Tierno	€25	€18
Un plato lleno de matices: carne sabrosa, cremoso de trigo y un jugo de carne.		
Joselito Presa with Creamy Wheat <i>A rich full of nuance: flavorful meat, creamy tender wheat, and a dish meat jus.</i>		
Escalope de Secreto Joselito con Paleta y Queso Zamorano	€28	-
Carne jugosa con rebozado fino y crujiente de miga de pan con Paleta Joselito y queso curado.		
Joselito Secreto Escalope with Ham & Aged Cheese <i>Crispy breaded pork filled with Joselito ham and aged cheese.</i>		

Acompañamientos	
Sides	
Patatas Fritas <i>French Fries</i>	€6,5
Puré de Patatas muy Cremoso <i>Creamy Mashed Potatoes with Butter</i>	€6,5
Bimi Frito con Polvo de Jamón Joselito <i>Fried Bimi with Joselito Ham Dust</i>	€6,5
Ensalada Verde <i>Green Salad</i>	€6,5



SABORES DEL MAR Y TIERRA

FLAVORS OF THE SEA AND LAND

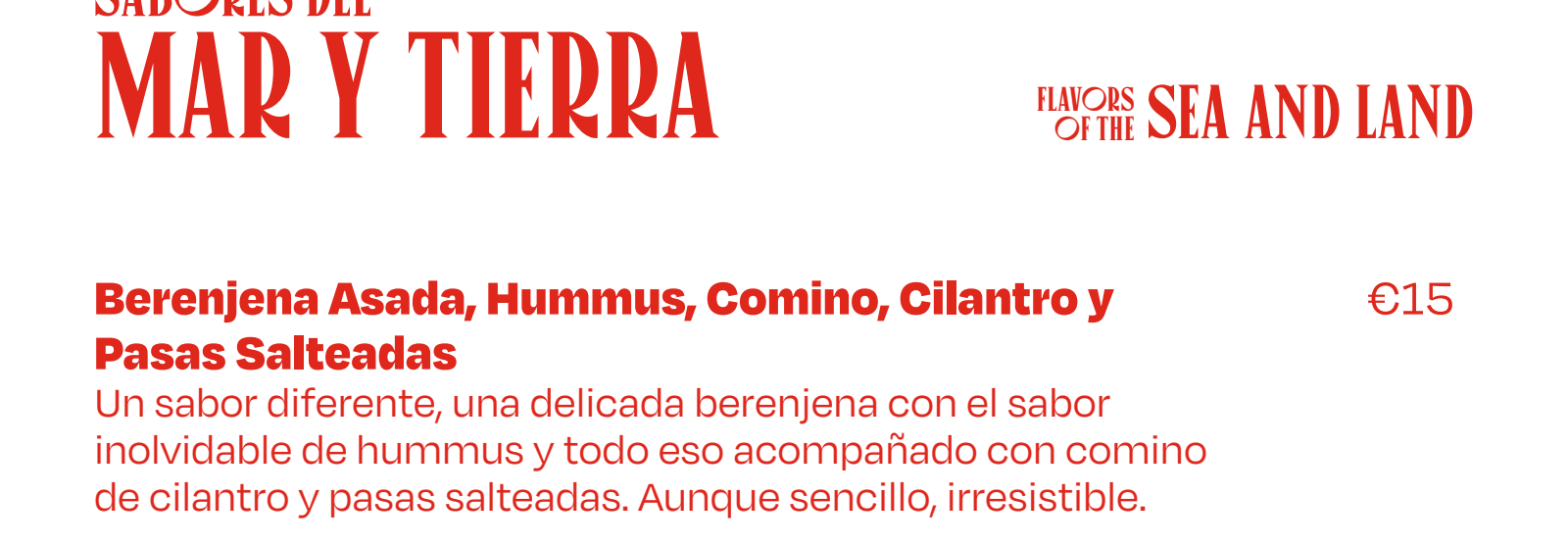
Berenjena Asada, Hummus, Comino, Cilantro y Pasas Salteadas	€15
Un sabor diferente, una delicada berenjena con el sabor inolvidable de hummus y todo eso acompañado con comino de cilantro y pasas salteadas. Aunque sencillo, irresistible.	
Roasted Eggplant with Hummus, Cumin, Cilantro & Raisins <i>Simple yet irresistible vegan option.</i>	
Ensaladilla con Ventresca de Bonito	€15
Clásica ensaladilla cremosa con ventresca de bonito y una ligera espuma de mayonesa. Tradición con un toque suave y elegante.	
Russian Salad with Tuna Belly <i>Creamy salad topped with tuna belly and airy mayo.</i>	
Brandada de Bacalao y Huevo con Puntilla	€16
Textura sedosa y sabor delicado del bacalao, con el contraste del huevo frito.	
Cod Brandade with Crispy Farm Egg <i>Creamy cod and crispy fried egg with deep flavor.</i>	



BOCADILLOS EN PAN FOCACCIA DE LEÑA

SANDWICHES ON WOOD-FIRED FOCACCIA BREAD

Bocadillo de Oreja Joselito	€12
Cocinada a baja temperatura con emulsión de pimentón, ajo y un aliño argentino que le da el toque final.	
Joselito Pig's Ear <i>Slow-cooked, seasoned with paprika emulsion, garlic, and Argentine dressing.</i>	
Bikini Carbonara de Papada Joselito	€14
La carbonara como nunca la habías probado: cremosa, intensa y con el toque inconfundible de la Papada Joselito. Todo dentro de un pan brioche dorado y crujiente. Una reinterpretación elegante y sorprendente de la receta italiana.	
Joselito Papada Carbonara Bikini <i>Creamy Italian carbonara reimagined with Joselito pork jowl in golden broche.</i>	
Bocadillo de Pastrami de Presa Joselito	€16,5
Un mix de sabores irrepetibles: nuestro pastrami de Presa Joselito con una salsa de mayonesa de pepinillos agri dulces con queso fundido. Mejor imposible.	
Joselito Presa Pastrami <i>Unforgettable flavors: Joselito Presa pastrami with sweet pickle mayo and melted cheese.</i>	



PARA ACABAR CON ALGO DULCE

TO FINISH WITH SOMETHING SWEET

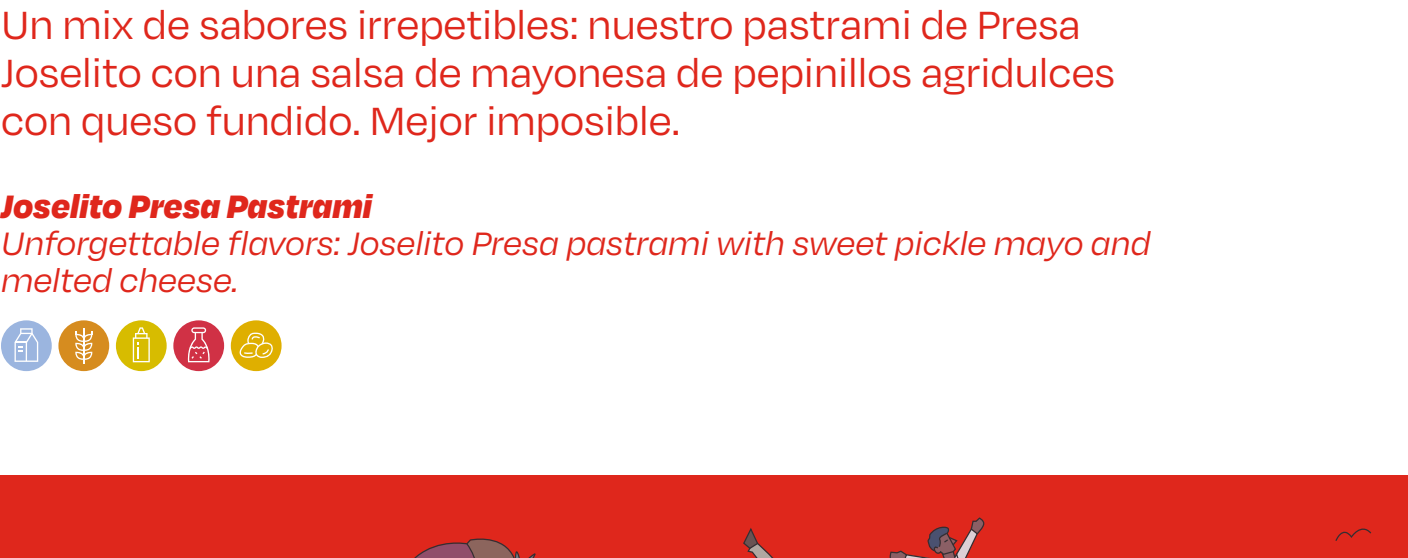
Batido de Chocolate Glad 70% (Beat to Bar) Frio o caliente	€5
Glad 70% Chocolate Shake (Beat to Bar) <i>Served hot or cold.</i>	
Torrija Caramelizada	€8
Servida con helado de leche fresca. El postre que no se olvida.	
Caramelized French Toast <i>Served with fresh milk ice cream. Unforgettable.</i>	
Tiramisú	€8
Clásico italiano con crema de mascarpone suave y soletilla empapada en almíbar de café.	
Tiramisú <i>Classic Italian dessert with soft mascarpone cream and coffee-soaked sponge.</i>	
ChocoGlad	€8
Chocolate 70%, toffee de caramelo y plátano. Un postre para los que no se conforman con lo clásico.	
ChocoGlad <i>Chocolate 70%, caramel toffee, banana. Bold and indulgent.</i>	



CAFÉS THE COFFEE

INFUSIÓN

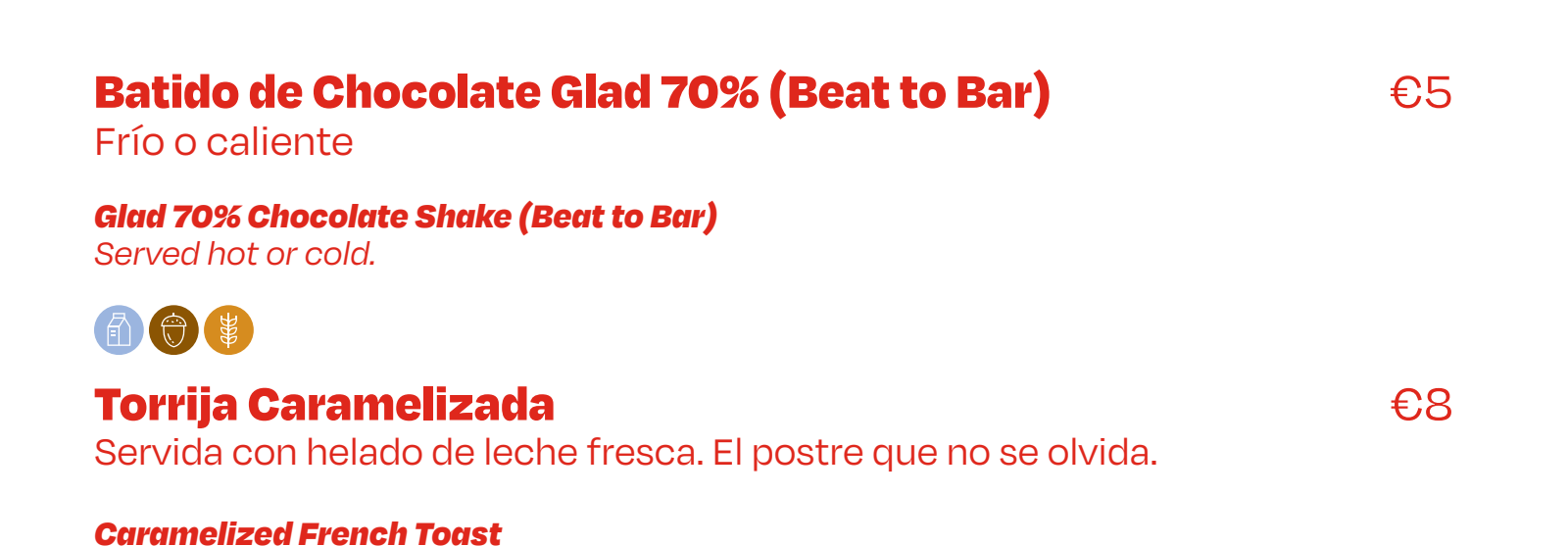
Café Solo Espresso	€2,20	Manzanilla Chamomile	€2
Café Cortado Macchiato	€2,40	Té Rojo Red Tea	€2
Café con Leche Latte	€2,65	Té Verde Green Tea	€2
Café Doble Double Espresso	€3	Té Negro Black Tea	€2
Café Americano Americano	€3	Té con Leche Milk Tea	€2,65
Capuccino Cappuccino	€4		



ZUMO & BATIDO

JUICES & SHAKES

Cola Cao Cola Cao	€2,65
Zumo de Naranja Natural Fresh Orange Juice	€4
Batido de Chocolate Glad 70% (Beat to Bar): frío o caliente <i>Glad 70% Chocolate Shake (Beat to Bar): hot or cold</i>	€5



BEBIDAS

BEVERAGES

CON ALCOHOL WITH ALCOHOL	SIN ALCOHOL ALCOHOL-FREE
--------------------------	--------------------------

Cerveza Águila sin filtrar <i>Águila Unfiltered Beer</i>	€4,5	Agua 33cl <i>Still Water 33cl</i>	€2
Agua 50cl <i>Still Water 50cl</i>	€2,2	Agua 75cl <i>Still Water 75cl</i>	€3,5
Agua con Gas <i>Sparkling Water</i>	€2,5	Refrescos <i>Soft Drinks</i>	€3,75
Cerveza Heineken 0,0 <i>Heineken 0.0 Beer</i>	€5		



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	Altramuzes Lupin	Almendra Almonds	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.