

Tapas

Para empezar o compartir
Pour commencer ou partager
To start or to share

 ACEITUNAS EXPLOSIVAS (2 uni.)
OLIVES EXPLOSIVES
EXPLOSIVE OLIVES
3,8€

ALMEJAS CON CHORIZO y AJO
PALOURDES AU CHORIZO ET L' AIL
CLAMS WITH CHORIZO & GARLIC
12,5

GAMBAS AL AJILLO
SCAMPIS À L' AIL
GARLIC SHRIMPS
12,8€

PAN CON TOMATE
PAIN A LA TOMATE
TOMATO BREAD
3,9€

CHAMPIÑONES AJO Y TOMILLO
CHAMPIGNONS À L' AIL ET THYM
MUSHROOMS WITH GARLIC & THYME
7,9€

ALBONDIGAS CON SALSA DE TOMATE
BOULETTES DE VIANDE AVEC SAUCE TOMATE
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
9,7€

ENSALADILLA RUSSA
SALADE RUSSE
RUSSIAN SALAD
11,8€

CHIPIRONES CON AIOLI
MINI CALAMARS FRITS
SMALL FRIED CALAMARI
9,6€

GAZPACHO DEL BARRIO
SOUPE FROIDE ESPAGNOLE
SPANISH COLD SOUP
10,8€

PISTO DEL DIA CON HUEVO FRITO
RATATOUILLE DU JOUR AVEC OEUF FRIT
COOKED CHEFS VEG WITH FRIED EGG
5,8€

HUEVOS ROTOS
OEUF CASÉS
BROKEN EGGS
12,9€

Add truffle +7,5€

BOQUERONES EN VINAGRE Y PIQUILLOS
ANCHOIS AU VINAIGRE AVEC POIVRON PIQUILLO
ANCHOVIES IN VINEGAR WITH PIQUILLO PEPPER
11,8€

ENSALADA DE PULPO
SALADE D' OCTOPUS
OCTOPUS SALAD
8,4€

REVUELTOS
OEUF BROUILLÉS
SCRAMBLED EGGS
7,8€

*Add truffle +7,5€
*Add pata negra ham +5,5

PATATAS BRAVAS Y DOS SALSAS
PATATES BRAVES AUX DEUX SAUCES
FRIED POTATOES WITH TWO SAUCES
7,4€

TORTILLA DE PATATAS
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
POTATOES OMELETTE
7,9€

*Add truffle +7,5€

PIMIENTOS PADRON Y CHIPS DE AJO
POIVRONS ESPAGNOLS ET SES CHIPS D' AIL
SPANISH PEPPERS & GARLIC CHIPS
9,8€

CHORIZO À LA PLANCHA
CHORIZO SAUTÉ
SAUTÉED CHORIZO
8,9€

PAN Y AIOLI
PAIN AVEC MAYONNAISE À L' AIL
BREAD AND GARLIC MAYO
3,9€

PULPO A LA GALLEGA
POULPE "A LA GALLEGA"
OCTOPUS "A LA GALLEGA"
13,7€

ESPARRAGOS BLANCOS
ASPERGES BLANCHES
WHITE ASPARAGUS
11,4€

HUEVO CON JAMON Y PATATA
OEUF AVEC JAMBON ET PDT
HAM, EGG & POTATO
12,9€

*Add Truffle + 7,5€

TACOS CON CARNE ASSADA
TACOS AU BŒUF BRAISÉ
SLOW COOKED BEEF TACOS
(2x) 11,9€

BACALAO FRITO CON SALSA TARTAR
FRITURE DE CABILAUD ET SAUCE TARTARE
COD TEMPURA & TARTARE SAUCE
9,80€

«PORK BELLY» CON CREMA DE PATATA
«PORK BELLY» AVEC CREME DE PDT
«PORK BELLY» WITH POTATO CREAM
11,5€



Jamón, Embutidos y Quesos

Porción de 80g, servido con pan con tomate

CHORIZO JOSELITO
14,8€

CHORIZO IBERICO
10,8€

SALCHICHON JOSELITO
14,8€

SALCHICHON IBERICO
10,8€

COPPA JOSELITO
18,9€

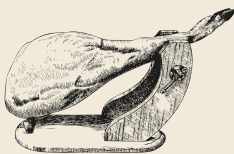
COPPA IBERICA
14,8€

JAMON SERRANO GRAN RESERVA
9,6€

JAMON IBERICO
18,6€

JAMON JOSELITO GRAN RESERVA
28,4€

PLATO MIXTO DE EMBUTIDOS JOSELITO
29,4€



JOSELITO®

LOMO IBERICO
19,20€

LOMO JOSELITO
22,50€

CHORIZO DE WAGYU
(ternera, boeuf, beef)
12,6€

PLATO DE CHORIZO Y MANCHEGO
16,9€

PLATO MIXTO DE EMBUTIDOS DE IBERICO
22,6€

TRIO DE JAMON
Serrano gran reserva, jamón ibérico
y Joselito gran reserva
TRIO DE JAMBONS
HAM TASTING
34€

MANCHEGO 100% BREBIS CURADO
11,2€

MANCHEGO 3 LECHEs SEMI CURADO
9,8€

Croquetas

6 croquetas = 9,90€

12 croquetas = 18,90€

DE JAMON IBERICO PATA NEGRA
JAMBON IBÉRIQUE "PATA NEGRA"
"PATA NEGRA" HAM

DE CARRILLERA DE TERNERA
JOUES DE BOEUF
BEEF CHEEKS

DE GAMBAS
GAMBAS
PRAWNS

DE CHIPIRONES EN SU TINTA
CALAMARS À L'ENCRE
SQUID WITH INK

DE LA SEMANA
DE LA SEMAINE
WEEK'S CHOICE

DÉGUSTACION DE CROQUETAS
2x5 choices
(2 de cada/2 de chaque/2 of each)
17,80€

Ensaladas

ENSALADA BARRIO
FEUILLE D'ÉPINARD, OEUF POCHÉ, JAMBON BELLOTA,
VINAIGRE BALSAMIQUE SAUCE À LA MOUTARDE
SPINACH, POACHED EGG, CRISPY BELLOTA HAM,
CRUTON AND BALSAMIC VINEGAR
WITH MUSTARD DRESSING
18,9€

ENSALADA CAESAR
LAITUE, POULET, PARMESAN, OEUF,
SAUCE CÉSAR ET CROUTONS
LETTUCE, CHICKEN, PARMESAN, EGG,
CAESAR DRESSING AND CROUTONS
17,2€

ENSALADA MEDITERRANEA
ROQUETTE, TOMATE CERISE, POIVRON "PIQUILLO"
OIGNONS ROUGE ET FROMAGE DE CHÈVRE
RUCOLA, CHERRY TOMATO, PIQUILLO PEPPER,
RED ONION & GOAT CHEESE
16,40€



Carnes

FILETE DE TERNERA AL GRILL

Patatas y setas
FILET DE BOEUF AU GRILL
Pdt et champignons
GRILLED BEEF FILLET
Potatoes & mushrooms
24,5€

FILETE DE TERNERA COCIDO 12 HORAS

Puré con trufa negra, vino «Marsala» y verduras
FILET DE BOEUF À BASSE TEMPÉRATURE
Purée de pdt aux truffes noires
et vin «Marsala», legumes
SLOW COOKED BEEF FILLET
Mashed potatoes with black truffles & «Marsala»
wine and chefs veg
29,2€

HAMBURGUESA DE CARNE AL HORNO

Ensalada mixta, queso & aioli, con patatas bravas
HAMBURGER DE BOEUF BRAISÉ
Salade mixte, fromage, sauce aioli et patates bravas
BRAISED BEEF BURGER
Mixed salad, cheese & aioli, served with bravas
18,5€

STEAK DE CERDO IBERICO

Patatas bravas, ensalada mixta y flor de sal
STEAK DE PORC IBÉRIQUE
Pdt, salade mixte et fleur de sel
PORK IBERICO STEAK
Potatoes with mixed salad
23,9€

PLUMA DE CERDO IBERICO

Patatas al horno y legumes al vapor
PLUMAS DE PORC IBERIC
Pdt au four, et legumes vapeur.
PORK IBERICO PLUMAS
Roasted potatoes and steamed veggies
26,5€

POLLO Á LA BRASA

Pollo sin hueso, con patatas y ensalada mixta
POULET DANS LES BRAISES
Poulet sans os, pdt et salade mixte
BONELESS CHICKEN
Potatoes and mixed salad
21,4€

POLLO Á LA PLANCHA

Pollo a la plancha, ajo, pimientos padrón
y crema de patatas
POULET SAUTÉ
Ail, poivrons espagnols
et crème de pommes de terre
SAUTEED CHICKEN
Garlic, spanish peppers and potato cream
19,5€

PASTA CON CARRILLERA DE CERDO IBERICO

Vino blanco, puerro y tomates
PATES Á LA JOUE DE PORC IBÉRIQUE
vin blanc, poireaux et tomates
PORK IBERICO PASTA
White wine, leek & tomatoes
22,4€

POLLO AL HORNO

Queso manchego, chorizo, espárragos y patatas
POULET RÔTI
Fromage manchego, chorizo, asperges et pdt
ROASTED CHICKEN
Manchego cheese, chorizo, asparagus and potatoes
23,8€



CHULETON DE BUEY ANGUS 650g

Patatas bravas y pimientos padrón
CÔTE À L'OS DE BŒUF ANGUS 650G
Patatas bravas et poivrons espagnols
BONE IN ANGUS BEEF 650G
Fried potatoes & spanish pepper
31,8€

PASTEL DE CARNE CASERO

BOEUF PARMENTIER
BEEF PARMENTIER
19,8€

ENTRECOT AUSTRALIANO DRY AGED 300g

Patatas con piquillos y salsa de vino
ENTRECÔTE AUSTRALIENNE DRY AGED 300G
Pommes de terre au poivron «Piquillo»
et sauce au vin
DRY AGED AUSTRALIAN RIBEYE 300G
«Piquillo» pepper potatoes & wine sauce
28,9€

CARNE DE TERNERA CON VINO TINTO

Puré de patatas y zanahorias baby
BOEUF TENDRE AU VIN ROUGE
Purée de pdt et mini carottes
TENDER BEEF WITH RED WINE
Mashed potatoes and baby carrots
23,8€



"PORK BELLY" A BAJA TEMPERATURA

Patatas y ensalada mixta
PORK BELLY CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Pdt et salade mixte
"PORK BELLY" AT LOW TEMPERATURE
Potatoes and mixed salad
21,5€

BEEF CARPACCIO

Beef fillet, parmesano, hierbas frescas,
servido con bravas
CARPACCIO DE BŒUF
Filet de bœuf, parmesan, herbes fraîches
et «patates bravas»
BEEF CARPACCIO
Beef fillet, parmesan, fresh herbs, served with bravas
23,5€



Pescado y Mariscos

PULPO Á LA BRASA
Patatas y verduras mini
POULPE Á LA BRAISSE
Pdt et mini légumes
ROASTED OCTOPUS
Potatoes and baby veggies
25,9€



LUBINA Á LA BRASA
Patatas, "ratatouille" y aceite de basilico
FILET DE BAR
Pdt, ratatouille et huile de basilic
SEABASS
Potatoes, "ratatouille" and basil oil
26,5€

CAMARONES AL GRILL
Arroz y chorizo Iberico
SCAMPIS AU GRILL
Riz et chorizo iberico
GRILLED SHRIMPS
Rice and chorizo iberico
26,5€

STEAK DE TUNA AL GRILL
Patatas dulces, legumes y salsa teriyaki
STEAK DE THON OU GRILL
Pommes de terre douce, légumes et sauce teriyaki
GRILLED TUNA STEAK
Sweet potato, chefs veg and teriyaki
27,9€

CALAMARES AL GRILL
Arroz y taragon
CALAMARS AU GRILL
Riz et estragon
GRILLED CALAMARI
Rice and taragon
22,9€

FRITURA DE PESCADOS y MARISCO CON AIOLI
FRITURE DE POISSONS & FRUITS DE MER AVEC AIOLI
MIXED FRIED SEAFOOD & AIOLI
24,6€

CEVICHE DE LUBINA
Maiz, limon, jalapeños, cilantro
y patata dulce
CEVICHE DE BAR
Mais, citron, jalapeño, coriandre
et pdt douces
SEA BASS CEVICHE
Corn, lemon, jalapeño, cilantro and sweet potato
21,9€

TARTAR DE ATUN ROJO
Soja, yuzu, avocado & nori
TARTARE DE THON ROUGE
Soja, yuzu, avocat et nori
RED TUNA TARTAR
Soy, yuzu, avocado & nori
23,9€

TATAKI DE ATUN
Ponzu, wakame et semillas de sesamo
TATAKI DE THON
Ponzu, wakame et graines de sesame
TUNA TATAKI
Ponzu, wakame and sesame seeds
24,8€

Arroces y pastas



PAELLA DE MARISCO
Paella aux fruits de mer
SEAFOOD PAELLA
22,80€
/per person (min. 2 persons)

ARROZ VEGETARIANO
Riz vegetarien
VEGETARIAN RICE
17,40€



FIDEUA DE CAMARONES Y AIOLI
Fideua aux scampis et aioli
SHRIMPS & AIOLI FIDEUA
21,40€
/per person (min. 2 persons)

PASTA CON TRUFA NEGRA Y HUEVO
PATES AUX TRUFFES NOIRES ET JAUNE D'OEUF
BLACK TRUFFLE AND EGG YOLK PASTA
22,80€

PENNE CARBONARA Y PATA NEGRA
CARBONARA PENNE AND PATA NEGRA HAM
18,50€



Postres

CHOCOLATE TRIO
Sponge cake, chocolate ice cream,
chocolate mousse
10,80€



CREMA CATALANA DEL BARRIO
8,70€

TARTA DE LIMON
Lemon pie
8,90€

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Forest fruit cheesecake
8,70€



CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA
8,60€

CHURROS CON NUTELLA
8,40€

FONDANTE DE CHOCOLATE "VALRHONA"
Helado de vainilla
11,20€



HELADOS CASEROS
CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA, PISTACHO, TOFFEE
2,90€ /scoop

SORBETES CASEROS
PIÑA, LIMON, MENTA, MANGO, FRESA
2,80€ /scoop

