

CARTA

Jocoso  
*by Toppings & Salads*



## ENTRANTES Y TAPAS

Gilda	3€
<i>Crema de Boletus Edulis con huevo frito de codorniz y trufa negra</i>	9€
<i>Croqueta de mejillón tigre con salsa brava suave</i>	2€ ud
<i>Croqueta de la semana</i>	2€ ud
<i>Tabla de quesos del mundo - Shropshire inglés, Payoyo, Parmiggiano Reggiano, Pirineos y membrillo artesano</i>	9€/17€
<i>Ensaladilla rusa con ventresca, piparras y grissinis cristal</i>	10€
<i>Fingers de pollo marinados en mostaza, lima y miel</i>	10€
<i>Cazuela de mejillones de roca al Chardonay con concasse de tomate y hierbas aromáticas</i>	12€
<i>Mollete cristal con lomo de vaca de Guadarrama y mahonesa de Dijon</i>	11€



## ENTRANTES Y TAPAS

Mollete cristal de chipirones fritos con salsa kimchi	11€
Escalivada con anchoas de Santoña y pan de focaccia	13€
Chipirones fritos con pimientos asados	13€
Tortilla vaga con chistorra y piparra	10€
Tartar de atún rojo	17€
Arroz meloso con verduras de temporada, setas y secreto de cerdo ibérico	15€
Ensalada clásica Cesar con lechuga romana, pollo y parmigiano	12€
Burrata con salmón ahumado, tomatito, AOVE y hojas de rucula	13€
Ensalada de lechugas frescas con cebolleta tierna, tomate de huerta, ventresca de atún y aliño de Jerez	12€



## PESCADOS

Taquitos de merluza a la Romana con patatas fritas	19€
Steak de atún rojo con salteado de espinacas frescas, patatas baby y glacé de carne	20€
Calamar de Potera con salsa de tinta, con arroz integral y verduritas	18€

## CARNES

American burger con pan de brioche	14€
Secreto de cerdo ibérico	14€
Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con patatitas	14€
Escalopines de solomillo de vaca a la pimienta verde y estragón	18€
Flamenquín de ternera con cecina y queso Arzúa-Ulloa	13€
Lomo de vaca madurada	24€



## POSTRES

Tarta fondant de chocolate con compota de frutos rojos	7€
Hojaldre de manzana al horno con helado de mantecado	8€
Nuestra tarta de queso	7€
Sorbetes y helado	7€