




















## PARA ABRIR BOCA









MATRIMONIO TIZNE	3,50
	
MARINERA DREXCO	3,00
<i>con salmuera del cantábrico.</i>	
  	
CABALLITO	2,50
<i>albardado en guanciale. (opción sin glúten)</i>	
   	
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (opción sin glúten)	2,50
  	
CROQUETA DE BUEY	3,00
  	
HUEVA DE MUJOL CURADA EN TIZNE	13,00
<i>acompañada de carasatu. (opción sin glúten)</i>	
   	
QUESOS	17,00
<i>Selección de distintas denominaciones.</i>	
	

## PARA COMPARTIR

TOMATE PARTIDO CON BONITO EN SALAZÓN	14,50
<i>acompañado de aceitunas chupadados.</i>	
	
BERENJENA	12,50
<i>pesto, miso rojo y piñones.</i>	
	
CATALANA DE ATÚN ROJO	20,00
<i>en pan de cristal. (opción sin glúten)</i>	
	
TORREZNO IBÉRICO TIZNE	10,00
COCA DE SOBRASADA DE CHATO MURCIANO AL JOSPER	12,00
<i>acompañada de higos.</i>	
	
TACOS AL PASTOR	9,50
<i>con piña a la brasa.</i>	
 	
PUERROS AL JOSPER	11,50
<i>con velo de tocino y queso ahumado.</i>	
 	
BACALAO CRUJIENTE	14,95
<i>sazonado con Zumaque.</i>	
   	
TIRADITO DE PESCA DEL DÍA	19,00
<i>pistacho, shitake y aceite de lima kaffir.</i>	
	
PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS	15,00
<i>sardina y espuma de ajos asados al Josper.</i>	

Todos nuestros **pescados y carnes** están cocinados al horno **Josper de brasas.**









## PESCADOS

BONITO CONFITADO	21,00
<i>ensalada de hinojo, chalota y couscous</i>	
 	
MORRILLO DE ATÚN ROJO	31,00
<i>macerado en nuestra salsa bbq Tizne y acompañado pimientos y cebolla escalivada.</i>	
  	
SALMÓN AL JOSPER	21,00
<i>tirabeque, aguacate e Shichimi togarashi</i>	
 	
LUBINA EN MARIPOSA	60,00
	

## CARNES

BURGER TIZNE	15,00
<i>hamburguesa de ternera 180g con nuestra salsa bbq tizne, tomate,lechuga, relish de pepinillos y pan brioche de Juanito Baker.</i>	
   	
COSTILLEJAS TIZNE	20,00
<i>acompañado de hortalizas asiáticas</i>	
 	
STEAK TARTAR DE CHULETA MADURADA.	22,00
<i>(opción sin glúten)</i>	
  	
LOMO BAJO DE VACA	25,00
<i>raza europea.</i>	
CHULETÓN JERSEY	32,00
<i>500g.</i>	
CHULETÓN MADURADO	60€/kg
<i>raza europea con más de 60 días de maduración.</i>	

## POSTRES

SEMILLA DE CACAO.	7,95
  	
TARTA DE LIMÓN.	5,95
<i>con esfera de yuzu. (opción sin glúten)</i>	
  	
TARTA DE QUESO AL HORNO	8,50
 	

Servicio de pan 1,50



## ESPUMOSOS

<b>CAVA</b> AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA <i>Macabeo, xarel-lo, parellada.</i>	3,5	19
RIMARTS 40 BRUT NATURE <i>Macabeo, xarel-lo, parellada.</i>		23
DE NARIZ <i>Monastrell</i>		24
<b>CORPINNAT</b> GRAMONA IMPERIAL BRUT <i>Macabeo, xarel-lo, parellada, Chardonnay.</i>		45
<b>CHAMPAGNE</b> BILLECART-SALMON <i>Pinot noir, piot meunier, chardonnay.</i>		65
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Pinot noir, piot meunier, chardonnay.</i>		100
<b>SIDRAS</b> POIRÉ AUTHENTIQUE-ERIC BORDELET <i>Sidra de pera.</i>		22

## BLANCOS

<b>MURCIA</b> CASTAÑO <i>Yecla, chardoney, macabeo, viura.</i>	3,00	14
SALTO DEL USERO <i>Bullas, macabeo.</i>		17
TODO SOBRE MI <i>Jumilla, chardonnay.</i>		15
REMORDIMIENTO <i>Jumilla, chardonnay.</i>		20
LAS ENCEBRAS <i>Jumilla, Airén</i>		22
PACHECO EDICIÓN ESPECIAL <i>Jumilla, Garnacha blanca.</i>		23
<b>RIOJA</b> AMAREN <i>Viura y Malvasía.</i>		28
AZPILICUETA <i>Viura, colección privada 2019.</i>		23
VIÑA TONDONIA. <i>Viura y malvasía.</i>		65
<b>MONTILLA-MORILES</b> ALVEAR TRES MIRADAS <i>Pedro Ximenez.</i>		25
<b>MÉNTRIDA</b> ARROYO DE ARRAYÁN <i>Garnacha blanca y gris.</i>		30

<b>RUEDA</b> CARRASVIÑAS <i>Rueda, verdejo.</i>	3	15
JOSÉ PARIENTE <i>Suavignon.</i>		20
CUVEE ALEGRE <i>Verdejo.</i>		23
<b>PENEDES</b> SAN VALENTIN <i>Parrillada.</i>		15
WALTRAUD <i>Riesling.</i>		34
<b>CUENCA DE BARBERÁ</b> SONS DE PRADES <i>Chardonnay, viñas de milmanda.</i>		32
<b>GALICIA</b> ABADÍA SAN CAMPIO <i>Rias Baixas Albariño.</i>	3,5	17
ALMA LARGA <i>Ribera Sacra, godello.</i>		22
ENVERO <i>Rias Baixas, Albariño.</i>		26
GODEVAL CEPAS VELLAS <i>Valdepeñas, godello.</i>		34
<b>CASTILLA Y LEÓN:</b> CARABALLAS <i>verdejo ecológico.</i>		20
<b>INTERNACIONAL</b> DOMAINE FÈVRE <i>Francia. Chablis 2021</i>		26

## TINTO

<b>MURCIA</b> PARAJE MARÍN, BRUMA. <i>Jumilla, monastrell.</i>	3	15
EL TIEMPO QUE NOS UNE <i>Jumilla, monastrell.</i>		15
ORIGEN <i>Jumilla, Syrah.</i>	3,5	17
ALCARAVAN <i>Yecla, monastrell.</i>		18
NEGRETE <i>Mula, monastrell y garnacha.</i>		18
COGEVIENTOS <i>Bullas, monastrell y garnacha.</i>		19
EL SENTIDO DE LA VIDA <i>Jumilla, monastrell.</i>		22
DE NARIZ <i>Yecla, monastrell.</i>		22
VALTOSACA <i>Jumilla, syrah</i>		33
RABIA <i>Bodega Cerrón. Jumilla. Petit Verdot 100%.</i>		29
ANTONIO PIERNAS <i>Bullas, monastrell.</i>		39
LOS YESARES <i>Jumilla, monastrell</i>		63
<b>ALICANTE</b> TARIMA HILL <i>Alicante, monastrell.</i>		18
BOBOS <i>Utiel Requena, bobal.</i>		35
<b>RIOJA</b> LAS PISADAS <i>Tempranillo.</i>		20
MARQUÉS DE MURRIETA <i>Tempranillo, mazueto, graciano y garnacha.</i>		45
<b>RIBERA DEL DUERO</b> EMILIO MORO <i>Tempranillo.</i>		29
DEHESA DE LOS CANÓNICOS <i>Tempranillo.</i>		33
ABADIA SAN QUIRCE <i>Tinta del país.</i>	4	20
ABADIA SAN QUIRCE RESERVA <i>Tempranillo.</i>		31
QUINTA DE MILÚ: LA COMETA <i>Tempranillo.</i>		27
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>Tinta fina, Cabernet suavignon y merlot.</i>		59

<b>RONDA</b> DOBLE DOCE <i>Sierra de Málaga, cabernet y merlot.</i>		35
<b>BIERZO</b> ULTREIA SAINT JACQUES. BIERZO <i>mencía.</i>		23
<b>GALICIA</b> A TORNA DOS PASOS <i>Ribeiro, brnacellao, ferrol, caiñotinto.</i>		46
ALMA3ONCE <i>Ribera Sacra, mencía.</i>		25
O ESTRANXEIRO <i>Ribera Sacra, mencía.</i>		27
<b>TORO</b> CAMPO ELISEO <i>Tinta de toro.</i>		51
<b>CASTILLA Y LEÓN</b> MAURO <i>Tempranillo.</i>		54
MAURO VS <i>Tempranillo.</i>		75
<b>PENEDES</b> MAS LA PLANA <i>Carbnet Sauvignon.</i>		99
<b>PRIORAT</b> TERRA DE CUQUES 2018 <i>Garnacha y cariñena.</i>		45

## VINOS DULCES

CASTAÑO <i>Yecla, monastrell dulce.</i>	3,5	20
SITTA PEREIRAS <i>Albariño.</i>		30