

All our **fish and meat** are cooked
in our **Josper** charcoal oven.

APPETISERS

MATRIMONIO TIZNE	3,50
MARINERA DREXCO <i>with cantabrian anchovy</i>	3,00
CABALLITO <i>wrapped in guanciale. (Gluten free option)</i>	2,50
BERIAN HAM CROQUETTE <i>(Gluten free option)</i>	2,50
OX CROQUETTE	3,00
TIZNE -CURED MULLET ROE <i>with carasatu. (Gluten free option)</i>	13,00
CHEESES <i>Selection of cheeses. Different denominations.</i>	17,00

TO SHARE

RAFF TOMATO WITH SALTED TUNA <i>and "chupadados" olives.</i>	14,50
EGGPLANT IN JOSPER <i>Eggplant with pesto, red miso and pine nuts.</i>	12,50
TOMATO AND RED TUNE <i>Pan de cristal with tomato and red tune. (Gluten free option)</i>	20,00
TORREZNO IBÉRICO TIZNE	10,00
MURICAN PORK SOBRASADA AT JOSPER <i>accompanied by figs.</i>	12,00
TACOS AL PASTOR <i>with grilled pineapple.</i>	9,50
LEEKS IN JOSPER <i>with bacon veil and smoked cheese.</i>	11,50
CRISPY CODFISH <i>with sumac.</i>	14,95
FISH DAILY TIRADITO <i>with pistachio, shitake and lime kaffir oil.</i>	19,00
PIQUILLO PEPPERS CONFIT <i>in beer, sardine and Josper roasted garlic foam.</i>	15,00

FISH

BONITO CONFIT <i>with salad of fennel, shallot and couscous.</i>	21,00
RED TUNA MORRILLO <i>marinated in our barbecue sauce tizne accompanied by piquillo peppers and onion confit.</i>	31,00
SALMON IN JOSPER <i>snow peas, avocado and shichimi togarashi.</i>	21,00
BAKED SEA BASS	60,00

MEAT

BURGER TIZNE <i>180 g beef burger with our bbq tizne sauce, tomato, lettuce, pickle relish and Juanito Baker brioche.</i>	15,00
TIZNE RIBS <i>accompanied by Asian vegetables.</i>	20,00
MATURED CHOP STEAK TARTAR <i>(Gluten free option)</i>	22,00
HIGH LOIN OF COW <i>european breed.</i>	25,00
CHULETÓN JERSEY <i>500g.</i>	32,00
MATURED T-BONE STEAK <i>european breed with more than 60 days of maturation.</i>	60€/kg

DESSERTS

CACAO BEAN	7,95
LEMON CAKE <i>with yuzu sphere. (Gluten free option).</i>	5,95
BAKED CHEESECAKE	8,50

Bread service 1,50



BLANCOS

	COPA	BOTELLA
MURCIA		
C A S T A Ñ O <i>Yecla, chardoney, macabeo, viura.</i>	3,00	14
SALTO DEL USERO <i>Bullas, macabeo.</i>		17
TODO SOBRE MI <i>Jumilla, chardoney.</i>		15
REMORDIMIENTO <i>Jumilla, chardoney.</i>		20
LAS ENCEBRAS <i>Jumilla, Airén</i>		22
PACHECO EDICIÓN ESPECIAL <i>Jumilla, Garnacha blanca.</i>		23
RIOJA		28
AMAREN <i>Viura y Malvasía.</i>		23
AZPILICUETA <i>Viura, colección privada 2019.</i>		65
VIÑA TONDONIA. <i>Viura y malvasía.</i>		
MONTILLA-MORILES		
ALVEAR TRES MIRADAS <i>Pedro Ximenez.</i>		25
MÉNTRIDA		
ARROYO DE ARRAYÁN <i>Garnacha blanca y gris.</i>		30
RUEDA		
CARRASVIÑAS <i>Rueda, verdejo.</i>	3	15
JOSÉ PARIENTE <i>Suavignon.</i>		20
CUVEE ALEGRE <i>Verdejo.</i>		23
PENEDES		
SAN VALENTIN <i>Parrillada.</i>		15
WALTRAUD <i>Riesling.</i>		34
CUENCA DE BARBERÁ		
SONS DE PRADES <i>Chardónay, viñas de milmanda.</i>		32
GALICIA		
ABADÍA SAN CAMPIO <i>Rías Baixas Albariño.</i>	3,5	17
ALMA LARGA <i>Ribera Sacra, godello.</i>		22
ENVERO <i>Rías Baixas, Albariño.</i>		26
GODEVAL CEPAS VELLAS <i>Valdepeñas, godello.</i>		34
CASTILLA Y LEÓN:		
CARABALLAS <i>verdejo ecológico.</i>		20
INTERNACIONAL		
DOMAINE FÈVRE <i>Francia. Chablis 2021</i>		26

TINTO

	COPA	BOTELLA
MURCIA		
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
ALICANTE		
TARIMA HILL <i>Alicante, monastrell.</i>		18
BOBOS <i>Utiel Requena, bobal.</i>		35
RIOJA		
LAS PISADAS <i>Tempranillo.</i>		20
MARQUÉS DE MURRIETA <i>Tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha.</i>		45
RIBERA DEL DUERO		
EMILIO MORO <i>Tempranillo.</i>		29
DEHESA DE LOS CANÓNIGOS <i>Tempranillo.</i>		33
ABADIA SAN QUIRCE	4	20
<i>Tinta del país.</i>		
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
RONDA		
DOBLE DOCE <i>Sierra de Málaga, cabernet y merlot.</i>		35
BIERZO		
ULTREIA SAINT JACQUES. BIERZO <i>mencia.</i>		23
GALICIA		
A TORNA DOS PASOS <i>Ribeiro, brnacellao, ferrol, caihotinto.</i>		46
ALMA3ONCE <i>Ribera Sacra, mencia.</i>		25
O ESTRANXEIRO <i>Ribera Sacra, mencia.</i>		27
TORO		
CAMPO ELISEO <i>Tinta de toro.</i>		51
CASTILLA Y LEÓN		
MAURO <i>Tempranillo.</i>		54
MAURO VS <i>Tempranillo.</i>		75