











PARA ABRIR BOCA

MARINERA DREXCO <i>con salmuera del cantábrico.</i> 	2,90
CABALLITO <i>albardado en guanciaie. (opción sin glúten)</i> 	2,50
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 	2,50
CROQUETA DE BUEY 	3,00
HUEVA DE MUJOL CURADA EN TIZNE <i>acompañada de carasatu. (opción sin glúten)</i> 	12,00
CUARTETO DE QUESOS <i>Abuelo Ruperto, Mahón D.O.P. curado, Gouda de granja y Fourme d'Ambert</i> 	17,00



PARA COMPARTIR

TOMATE RAFF CON BONITO EN SALAZÓN <i>acompañado de aceitunas de Cuquillo.</i> 	13,50
ESCALIVADA CON VENTRESCA DE ATÚN <i>braseada al Jospet.</i> 	11,95
CATALANA DE ATÚN ROJO <i>en pan de cristal. (opción sin glúten)</i> 	19,50
TORREZNO IBÉRICO TIZNE	9,50
SOBRASADA DE CHATO MURCIANO AL JOSPER <i>con miel de castaño y acompañada de focaccia. (opción sin glúten)</i> 	12,95
TACOS DE COCHINITA PIBIL <i>con aguacate a la brasa.</i> 	9,50
PUERROS AL JOSPER <i>con velo de tocino y queso ahumado.</i> 	11,50
BACALAO CRUJIENTE <i>sazonado con Zumaque.</i> 	14,95
ALCACHOFAS <i>Cardo y chiquillo. (+suplemento TRUFA)</i> 	15,00



PESCADOS

CORVINA AL HINOJO <i>con miso rojo japonés.</i> 	16,95
MORRILLO DE ATÚN ROJO <i>macerado en nuestra salsa bbq Tizne.</i> 	29,95
RODABALLO <i>parmentier y crema de espinacas. (opción sin glúten)</i> 	24,00
LUBINA EN MARIPOSA 	60,00


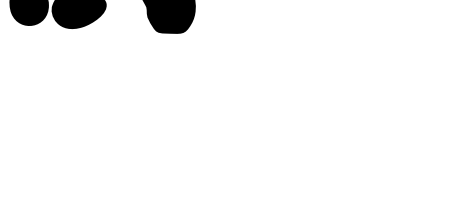

CARNES

POLLO DE CORRAL ESTILO THAI <i>con curry verde y micro verduras.</i> 	18,95
BURGER TIZNE <i>hamburguesa de ternera 180g con nuestra salsa bbq tizne, tomate,lechuga, relish de pepinillos y pan brioche de Juanito Baker.</i> 	12,50
CHURRASCO AL JOSPER	21,95
LOMO ALTO DE VACA <i>raza europea.</i>	24,95
CHULETÓN JERSEY 500g.	30,00
CHULETÓN MADURADO <i>raza europea con más de 60 días de maduración.</i>	60€/kg
SOLOMILLO CON HUESO 350-400g aprox.	70€/kg

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS DE BASTÓN.	3,95
PATATA FRITA RATTÉ <i>con especias de chimichurri.</i>	5,50
PATATAS HASSELBACK. 	5,95
PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS <i>a la cerveza.</i> 	8,95

POSTRES

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



WWW.TIZNEBRASERIA.COM

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
ALCEÑO BLANCO <i>Jumilla Sauvignon blanc.</i>	3,00	13,95
CARRASVIÑAS <i>RuedaVerdejo.</i>	3,00	14,95
ABADÍA SAN CAMPIO <i>Rías Baixas Albariño.</i>	3,50	16,95
TODO SOBRE MI <i>Bodega Cerrón. Jumilla Chardonnay.</i>		15,00
JOSÉ PARIENTE <i>Suavignon.</i>		17,95
GODEVAL CEPAS VELLAS <i>Godello</i>		22,95
AMAREN <i>FB Rioja Viura y Malvasía</i>		27,95
JUAN GIL ETIQUETA ORO <i>Jumilla Monastrell.</i>	3,00	14,95
EL TIEMPO QUE NOS UNE. <i>Bodega Cerrón. Jumilla Merlot.</i>		15,00
ORIGEN <i>Jumilla Shiraz.</i>	3,50	16,95
SARDÓN <i>VT Castilla León Tinta fina.</i>	3,50	16,95
ALCARAVÁN <i>vino varietal Monastrell.</i>		17,95
DELIT <i>Alicante Monastrell.</i>		18,95
LAS PISADAS <i>Rioja Tempranillo.</i>		18,95
EL SENTIDO DE LA VIDA <i>Bodega Cerrón. Jumilla. Monastrell.</i>		19,00
ABADÍA DE SAN QUIRCE <i>Barrica. Ribera del Duero. Tinta del País.</i>	4,00	20,00
DE NARIZ <i>Yecla Monastrell</i>		21,95
EMILIO MORO CRIANZA <i>Tinta fina Ribera del Duero.</i>		28,95
RABIA <i>Bodega Cerrón. Jumilla. Petit Verdot 100%.</i>		29,00
ABADÍA DE SAN QUIRCE <i>Reserva. Ribera del Duero. Tempranillo.</i>		31,00

ESPUMOSOS

AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA <i>Cava Macabeo, xarel-lo, parellada.</i>	3,50	18,95
BILLECART-SALMON <i>Champagne Pinot noir, piot meunier, chardonnay.</i>		65,00