

PARA ABRIR BOCA

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

PARA COMPARTIR

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

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

PESCADOS

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

CARNES

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

POSTRES

TRES CHOCOLATES	8,00
TARTA DE LIMÓN. <i>con esfera de yuzu. (opción sin glúten)</i>	6,00
TARTA DE QUESO AL HORNO	8,50

Servicio de pan 1,50



ESPUMOSOS

CAVA 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
CORPINNAT GRAMONA IMPERIAL BRUT <i>Macabeo, xarel-lo, parellada, Chardonnay.</i>		45
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON <i>Pinot noir, piot meunier, chardonnay.</i>		65
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Pinot noir, piot meunier, chardonnay.</i>		100
SIDRAS POIRÉ AUTHENTIQUE-ERIC BORDELET <i>Sidra de pera.</i>		22

BLANCOS

MURCIA 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
RIOJA AMAREN <i>Viura y Malvasía.</i>		28
AZPILICUETA <i>Viura, colección privada 2019.</i>		23
VIÑA TONDONIA. <i>Viura y malvasía.</i>		65
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>Chardonnay, viñas de milmanda.</i>		32
GALICIA 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
CASTILLA Y LEÓN: CARABALLAS <i>verdejo ecológico.</i>		20
INTERNACIONAL DOMAINE FÈVRE <i>Francia. Chablis 2021</i>		26

TINTO

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, mazueto, 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 <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

RONDA DOBLE DOCE <i>Sierra de Málaga, cabernet y merlot.</i>		35
BIERZO ULTREIA SAINT JACQUES. BIERZO <i>mencía.</i>		23
GALICIA 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
TORO CAMPO ELISEO <i>Tinta de toro.</i>		51
CASTILLA Y LEÓN MAURO <i>Tempranillo.</i>		54
MAURO VS <i>Tempranillo.</i>		75
PENEDES MAS LA PLANA <i>Carbernet Sauvignon.</i>		99
PRIORAT 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