


































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











## PARA ABRIR BOCA

MATRIMONIO TIZNE	3,10
	
MARINERA DREXCO	2,90
con salmuera del cantábrico.	
  	
CABALLITO	2,50
albardado en guanciale. (opción sin glúten)	
   	
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO	2,50
  	
CROQUETA DE BUEY	3,00
  	
HUEVA DE MUJOL CURADA EN TIZNE	12,00
acompañada de carasatu. (opción sin glúten)	
   	
CUARTETO DE QUESOS	17,00
Abuelo Ruperto, Mahón D.O.P. curado, Gouda de granja y Fourme d'Ambert	
	

## PARA COMPARTIR

TOMATE RAFF CON BONITO EN SALAZÓN	13,50
acompañado de aceitunas de Cuquillo.	
	
ESCALIVADA CON VENTRESCA DE ATÚN	11,95
braseada al Josper.	
 	
CEVICHE DE MÚJOL	17,50
con leche de tigre y ají amarillo.	
	
TORREZNO IBÉRICO TIZNE	9,50
SOBRASADA DE CHATO	12,95
MURCIANO AL JOSPER	
con miel y acompañada de focaccia. (opción sin glúten)	
	
TACOS DE COCHINITA PIBIL	9,50
con aguacate a la brasa.	
 	
PUERROS AL JOSPER	11,50
con velo de tocino y queso ahumado.	
 	
BACALAO CRUJIENTE	14,95
sazonado con Zumaque.	
   	
ALCACHOFAS	15,00
Cardo y chiquillo.	
	


## PESCADOS

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











## CARNES

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

## GUARNICIONES

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

## POSTRES

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



## BLANCOS

MURCIA	COPA	BOTELLA
<b>CASTAÑO</b> <i>Yecla, chardoney, macabeo, viura.</i>	3,00	13,95
<b>SALTO DEL USERO</b> <i>Bullas, macabeo.</i>		16,95
<b>TODO SOBRE MI</b> <i>Jumilla, chardonnay.</i>		15,00
<b>RIOJA</b>		
<b>AMAREN</b> <i>FB Rioja Viura y Malvasía.</i>		27,95
<b>VIÑA TONDONIA.</b> <i>Rioja, viura y malvasía.</i>		65,00
<b>RUEDA</b>		
<b>CARRASVIÑAS</b> <i>Rueda, verdejo.</i>	3,00	14,95
<b>JOSÉ PARIENTE</b> <i>Suavignon.</i>		19,95
<b>PENEDES</b>		
<b>SAN VALENTIN</b> <i>Paneles, parrillada.</i>		14,95
<b>WALTRAUD</b> <i>Penedes, riesling.</i>		34,95
<b>GALICIA</b>		
<b>ABADÍA SAN CAMPIO</b> <i>Rías Baixas Albariño.</i>	2,50	16,95
<b>ALMA LARGA</b> <i>Ribera Sacra, godello.</i>		21,95
<b>GODEVAL CEPAS VELLAS</b> <i>Valdepeñas, godello.</i>		34,95

## VINOS DULCES

<b>CASTAÑO</b> <i>Yecla, monastrell dulce.</i>	3,50	19,95
---	------	-------

## ESPUMOSOS

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

## TINTO

MURCIA	COPA	BOTELLA
<b>PARAJE MARÍN, BRUMA.</b> <i>Jumilla, monastrell.</i>	3,00	14,95
<b>EL TIEMPO QUE NOS UNE</b> <i>Jumilla, monastrell.</i>		15,00
<b>ORIGEN</b> <i>Jumilla, Sarah.</i>	3,50	16,95
<b>ALCARAVAN</b> <i>Yecla, monastrell.</i>		17,95
<b>NEGRETE</b> <i>Mula, monastrell y garnacha.</i>		18,95
<b>COGEVIENTOS</b> <i>Bullas, monastrell y garnacha.</i>		19,00
<b>EL SENTIDO DE LA VIDA</b> <i>Jumilla, monastrell.</i>		21,50
<b>DE NARIZ</b> <i>Yecla, monastrell.</i>		21,95
<b>SANTA</b> <i>Yecla, monastrell y garnacha.</i>		24,95
<b>RABIA</b> <i>Bodega Cerrón. Jumilla. Petit Verdot 100%.</i>		29,00
<b>ANTONIO PIERNAS</b> <i>Bullas, monastrell.</i>		39,95
<b>ALICANTE</b>		
<b>TARIMA HILL</b> <i>Alicante, monastrell.</i>		17,95
<b>RIOJA</b>		
<b>LAS PISADAS</b> <i>Rioja alavesa, tempranillo.</i>		19,95
<b>LUIS CAÑAS RESERVA</b> <i>Rioja alavesa, tempranillo.</i>		34,95
<b>RIBERA DEL DUERO</b>		
<b>EMILIO MORO</b> <i>Ribera duero, tempranillo.</i>		29,95
<b>DEHESA DE LOS CANÓNIGOS</b> <i>Ribera de duero, tempranillo.</i>		33,50
<b>RONDA</b>		
<b>DOBLE DOCE</b> <i>Sierra de Málaga, cabernet y merlot.</i>		34,95
<b>BIERZO</b>		
<b>ULTREIA SAINT JACQUES. BIERZO</b> <i>mencia.</i>		20,50
<b>GALICIA</b>		
<b>A TORNA DOS PASOS</b> <i>Ribeiro, ribeiro.</i>		46,50
<b>ALMA3ONCE</b> <i>Ribera Sacra, mencia.</i>		24,95
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>		
<b>ABADIA SAN QUIRCE</b> <i>Ribera del duero, tinta del país.</i>	4,00	20,00
<b>ABADIA SAN QUIRCE RESERVA</b> <i>Ribera del duero, tempranillo.</i>		31,00
<b>MAURO</b> <i>Castilla y León, tempranillo.</i>		54,50
<b>MAURO VS</b> <i>Castilla y León, tempranillo.</i>		75,95
<b>PENEDES</b>		
<b>MAS LA PLANA</b> <i>Yecla, manastrell dulce</i>		99,50