

<u>Frio/Cold</u>	Tapa/media ración
Jamón Serrano y picos Spanish cured ham hand cut, picos	10/19
Queso Manchego viejo 1-year old Manchego cheese, spicy tomato marmalade, rosemary picatostes	11/21
Crudo de Atún y Aguacate con cebolletas y almendras* Tuna crudo, avocado mousse, pineapple-ginger sorbet, almonds, cilantro	11/21
Cocktail de vieiras, aguacate, cebolla roja y cilantro Marinated bay scallops' cocktail, avocado, red onion & cilantro	13/n/a
Salpicon de gambas, mejillones y pulpo Shrimp, mussels, octopus, peppers and onion salad	13/25
Foie Caramelizado, piña y tomate dulce Caramelized Foie mi-cuit, pineapple, sweet tomato	14/27
Ensalada David Tomatoes, mango, avocado, yuzu dressing and cilantro	10/19
Tortilla de patata con alioli Spanish traditional Potato omelet (served warm)	8/na
<u>Sopas/Soups</u>	
Consome de pollo, jerez, fideos y yema de huevo Chicken consommé, Sherry, angel hair noddles and egg yolk	11/na
Sopa de almejas con picos Clam chowder with crackers	12/na

<u>Caliente/Hot</u>	Tapa/media racion
5 verduras de temporada con queso crema y quicos 5 seasonal vegetables, cream cheese, fried corn	12/23
Crepe relleno de setas, jamón, trufa y yema de huevo Mushrooms stuffed crepe, cured ham, truffle, egg yolk	13/25
Bavette de Wagyu a la plancha con setas salteadas y chumichurri Wagyu bavette, sauteed mushrooms, chimichurri *	15/29
Buñuelos de Bacalao con alioli de miel Codfish fritters with honey alioli	12/23
Boquerones fritos con alioli Deep fried anchovies, alioli	11/21
Lubina con salsa de tomate, cebolla y albariño Sea bass with tomato, onions and albariño sauce	15/29
Jarrete de Cordero Asado, flan de patata y queso Roasted Lamb shank, potatoes and cheese parfait	na/26
Arroz caldoso de mariscos Fisherman's style rice with mussels, shrimp and clams	na/26
Hamburguesa de ternera con queso manchego, bacon y papas Grass feed ground beef burger manchego cheese, bacon and fries	na/18
Magret de pato a la soja y miel con arugula y arroz cremoso de hongos Duck breast, soy-honey marinade, arugula and creamy mushroom rice	15/29
Preso Iberica a la plancha con mojo y patata canaria Grilled Iberian pork shoulder, "mojo sauce" and pee-wee potatoes	18/35
Lomo de venado con miel, vinagre y semillas de mostaza, nabos guisados Venison's loin, mustard seeds honey-vinegar reduction, stewed turnip	13/25

Dessert

Torrijas Caseras

Andalusian Style bread pudding 10

Flan Casero con Nata

Home made custard with whipped cream 10

Arroz con leche casero

Homemade rice pudding 10

Cocktails & Sangrias

Tomorrow another bird will sing – Masia de la Luz Brut Cava, azahar water, cherry bitters 15

Gallito – IXA silver organic tequila, sauco flower liquor, tarragon syrup, grapefruit 13

Ruiseñor - Blackwell rum añejo, peach shrub, angostura bitters, lime juice 13

Cien Sonatas – Dual Cask Filibuster Gin, rosemary infusion, pear juice, yuzu 13

The Exile - Tango vodka, white cranberry, pink pepper bitters 13

This Path We Already Traveled – Dual Cask Finished Filibuster Straight Bourbon, pineapple, hibiscus infusion 14

Prohibition: The Sherry Cobbler - Amontillado, simple syrup, orange cubes, mint 14

Sangria: Red, White or Sparkling Glass 10 / 32fl. Oz. Flask 40

These are truly unprecedented dining times for all of us but together we will make the best of what we have.

We are FOREVER grateful for your loyalty and support and are thrilled to see you again bringing life and soul to Joselito.
@joselitohill

Joselito

CASA DE COMIDAS

Vinos de Jerez

Manzanilla Victoria Seleccion / Palomino Fino ~ Sanlúcar de Barrameda 11

Fino El Cano / Palomino Fino ~ Jeréz 11

Amontillado Lustau “Del Puerto” / Palomino ~ Jeréz 15

Oloroso Sangre y Trabajadero / Palomino Fino ~ Jeréz 13

Bertola Medium / Palomino Fino ~ Jerez 14

Cream Gutierrez Colosia / Palomino ~ Jeréz 11

Cava

Ramon Canals Brut Especial 2017 Xarel-lo, Macabeo, Parellada ~ Penedès 13/50

Naveran Brut Rose 2018 / Pinot Noir, Parellada ~ Penedès 13/50

Vinos Blancos

Demimo 2018 / Verdejo ~ Rueda 11/46

Rego do Sol 2019 / Albariño – Rias Baixas 13/50

Monopole 2018 / Viura ~ Rioja 11/48

Terra Minei 2017 / Treixadura ~ Ribeiro 12/48

Itsasmendi Txacolina 2018 / Hondarrabi Zuri, Zuri Zerratie ~ Bizkaiko 13/50

Vinos Rosados

Vina Otano Rose 2019 / Garnacha ~ Rioja 11/46

C.V.N.E Rosado 2019 / Tempranillo ~ Rioja 12/48

Vinos Tintos

Casa Castillo El Molar 2018 / Monastrell, Garnacha ~ Jumilla 13/50

Acentor 2018 / Tempranillo, Graciano ~ Rioja 12/48

Lan Gran Reserva 2011 / Tempranillo, Mazuelo ~ Rioja 18/70

Prima 2018 / Tempranillo ~ Toro 14/56

Celler Vall Llach “Embruix” 2016/

Cab. Sauvignon, Garnacha, Carignan, Syrah ~ Priorat 16/65

Finca Luna Beberide 2018 / Mencia ~ Bierzo 14/56

Baron de Magaña Dignus 2012 /

Tempranillo, Merlot & Cabernet Sauvignon ~ Navarra 12/45

Pintia 2015 / Tinta de Toro ~ Toro 130

Garmon 2016 / Tinto Fino ~ Ribera del Duero 150

Macan Clasico 2014 / Tempranillo ~ Rioja 120

Alion 2014 / Tempranillo ~ Ribera del Duero 150

Angel de Arrocal 2011 / Tinta Fino ~ Ribera del Duero 95

Vega Sicilia “Valbuena 5º Año” 2014 / Tinto Fino ~ Ribera del Duero 300

Cartago “Paraje del Pozo” 2014 / Tinta de Toro ~ Toro 190

Mauro Vendimia Seleccionada 2015 / Tempranillo /

VdT Castilla y Leon 190

CVNE “Imperial” Gran Reserva 2011 / Tempranillo, Graciano & Mazuelo ~ Rioja 125

Galia Villages Regajal 2015 / Tempranillo, Garnacha & Albillo – VdT Castilla y Leon 95