



Joselito
CASA DE COMIDAS

Welcome. Bienvenido.

Joselito is a homage to my late father, Jose Candón-Pérez, who together with my mother, taught me that the best memories of life are created with family and friends over long, leisurely meals.

I invite you to do the same here at Joselito. Sit back, relax, and enjoy the beauty of life over food and beverage that feeds the soul.

Enjoy. Buen provecho. Javier Candón

**Hemingway Hour at the Bar - Monday through Friday 5-7 p.m.
20% discount on all food and drink plus special bar menu**

Sopas – Soups

Tapa / Media Ración / Ración

Sopa trufada de Coliflor, alcaparras y hojas de sisho
Truffled cauliflower soup, capers, sisho leaves 13/na/na

Crema de lentejas con foie y picatostes
Lentil stew puree, foie grass, fried croutons 13/na/na

Frio – Cold

Jamón Ibérico de Bellota “Capanegra”
Jabugo hand cut black hoof Iberian ham, picos 16/30/na

Queso Manchego Viejo
1 year old Manchego cheese, spicy tomato marmalade 11/21/41

Cocktail de Vieiras, Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro
Marinated bay scallops’ ‘cocktail’, avocado, red onion, cilantro * 13/na/na

Crudo de Atún y Aguacate con Cebolletas y Almendras
Tuna crudo, avocado mousse, pineapple-ginger sorbet, almonds and cilantro * 11/21/41

Ensalada David
Tomatoes, mango, avocado, yuzu dressing and cilantro 10/19/37

Paté de Higaditos de Pollo y Esferas de Jerez
Chicken liver terrine, Oloroso sherry spheres 12/23/na

Salpicón de Gambas, Mejillones y Pulpo
Shrimp, mussels, octopus, peppers and onion salad 13/25/49

Steak tartar, encurtidos, sesame, yuzu y yema curada de huevo
Steak tartare, pickles, sesame, yuzu, and cured egg yolk 13/25/na

Ensalada de panceta ibérica crujiente en tempura, granada, aliño de sésamo, lima y limón
Crispy pork belly tempura, pomegranate and sesame, lime and lemon dressing 11/21/41

Foie Micuit Caramelizado, Pina y Tomates Dulces
Caramelized foie micuit, pineapple puree and sweet tomatoes * 15/29/na

** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Caliente - Hot

Tapa / Media Ración / Ración

Crepe Relleno de Setas, Jamón, Trufa y Yema de Huevo Mushroom stuffed crepe, iberian ham, truffle aioli, egg yolk *	14/27/53
Verduras de Temporada con Queso Crema y Quicos Seasonal vegetables, cream cheese, fried corn	12/23/45
Buñuelos de Brandada de Bacalao con Ali-Oli de Miel Salted cod fish fritters with honey alioli	12/23/45
Bavette de Wagyu a la Plancha, Setas y Chimichurri Wagyu bavette, sauteed mushrooms, chimichurri *	15/29/57
Caldereta de Cordero, guisantes, espinacas a la crema Leg of lamb stewed, creamy peas	14/27/53
Osso buco de Venado guisado, pure de boniato y cardamomo Stewed venison Osso Bucco, sweet potato puree, cardamom	na/28/na
Boquerones fritos con Alioli Deep-fried anchovies, cumin, garlic alioli	11/21/41
Lubina Confitada, parmentier de almejas, algas y brocolini Chilean sea bass, clam and potato sauce, seaweed and broccolini	15/29/57
Potaje de Bacalao con espinacas y garbanzos Traditional codfish stew with spinach and chickpeas	13/25/na
Arroz Caldoso de Pescados y Mariscos Spanish fisherman's rice, squid and tomato base, mussels, clams, shrimp	na/26/na
Pargo en escabeche, pure de garbanzos y pimientos asados Red Snapper in "escabeche" sauce, chickpea puree and roasted peppers	15/29/na
Pulpo a la parrilla, crema de patata y Jamón Grilled Octopus, Ham and potatoes cream	na/28/na
Magret de Pato a la soja con Arroz Cremoso de Hongos y Ensalada de Rúcula con Manzana Duck breast, soy marinade, apple and creamy mushroom rice *	15/29/57
Presa Ibérica a la plancha con papas arrugadas Grilled Iberian pork shoulder, Canarian potatoes, mojo picón *	18/35/69

Almost all food served in 3 sizes

Tapa = Appetizer / Media Ración = Main Course / Ración = Family Size

Cocktails

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

Sangrias y Vermut

Sangria Red, White or Sparkling Glass 10 / 1 Liter Bottle 40

Vermut Yzaguirre Reserva Blanco o Tinto 13

Vermut Lustau Tinto 13

Vermut Yzaguirre Seleccion 1884 Tinto 14

Vermut Martinez Lacuesta Limited Edition Tinto 15

Cervezas de Barril

Pale Lager Mahou 5 Estrellas Caña 5 / Pinta 8

Doppelbock Alhambra Roja Caña 5 / Pinta 9

Mahou IPA Caña 5 / Pinta 9

Pilsner Alhambra Reserva 1925 Caña 4 / Pinta 7

Porter Royal Founders Caña 5 / Pinta 9

Vinos de Jerez

Manzanilla Victoria Seleccion / Palomino Fino ~ Sanlúcar de Barrameda 11

Manzanilla La Cigarrera / Palomino Fino ~ Sanlúcar de Barrameda 11

Fino El Cano / Palomino Fino ~ Jerez 11

Amontillado Lustau “Del Puerto” / Palomino ~ Jerez 15

Oloroso Sangre y Trabajadero / Palomino Fino ~ Jerez 13

Bertola Medium / Palomino Fino ~ Jerez 14

Cream Gutierrez Colosia / Palomino ~ Jerez 11

Moscatel Dorado Cesar Florido / Moscatel ~ Chipiona 12

Cava

Naveran Brut Rose 2019 / Pinot Noir, Parellada ~ Penedès 13/50

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

Vinos Blancos

Mantel Blanco 2020 / Verdejo ~ Rueda 11/46

Vinos del Viento 2020 / Garnacha blanca ~ Somontano 12/50

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

Valduero sobre lias 2020 / Albillo ~ VdT Castilla y Leon 14/55

Monopole 2020 / Viura ~ Rioja 11/48

Terra Minei 2019 / Treixadura ~ Ribeiro 12/48

Itsasmendi Txacolina 2019 / Hondarrabi Zuri, Zuri Zerratie ~ Bizkaiko 13/50

Vinos Rosados

Vina Otano Rose 2020 / Garnacha ~ Rioja 11/46

Las Flechas de San Martin 2020 / Garnacha ~ Navarra 12/48

Vinos Tintos

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

Acentor 2018 / Tempranillo, Graciano ~ Rioja 12/48

Biftu 2019 / Bobal ~ Utiel-requena 12/48

Larsa 2018 / Garnacha ~ La Mancha 12/48

Valderiz 9 meses 2018 / Tempranillo ~ Ribera del Duero 13/50

Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva 2011 / Tempranillo, Graciano ~ Rioja 15/60

Prima 2018 / Tempranillo ~ Toro 14/56

Celler Vall Llach “Embruix” 2018 / Cab. Sauvignon, Garnacha, Carignan, Syrah ~ Priorat 16/65

Finca Luna Beberide 2018 / Mencia ~ Bierzo 14/56

Pintia 2015 / Tinta de Toro ~ Toro 130

Garmon 2016 / Tinto Fino ~ Ribera del Duero 150

Alion 2016 / Tempranillo ~ Ribera del Duero 150

C.V.N.E. Imperial Gran Reserva 2012 / Tempranillo ~ Rioja 125

Valduero Una Cepa 2016 / Tempranillo ~ Ribera del Duero 75

Valduero Reserva 6 años / Tempranillo ~ Ribera del Duero 120

Valtravieso VT Vendimia Seleccionada 2018 / Tinto Fino, Cabernet Sauvignon & Merlot ~ Ribera del Duero 99

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

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

Alabaster 2014 / Tempranillo (Tinta de Toro) ~ Toro 195