

FRESCO, LIGERO Y SABROSO

| | <i>media/entera</i> |
|--|---------------------|
| Tomate de Menorca con melva y la crema de su escabeche | 9/16€ |
| Salmorejo casero con huevo duro | 9/16€ |
| Ensaladilla con encurtidos | 8/15€ |
| Tartar de langostino de Sanlúcar con papada "Joselito" | (2 uds) 14€ |

PARA PICAR

| | <i>media/entera</i> |
|---|---------------------|
| Patatas bravas con ali oli | 9€ |
| Paté de perdiz con encurtidos | 9/16€ |
| Lomo de bellota y chorizo 100% "Joselito" | 12/20€ |
| Quesos artesanos: Payoyo y Mahón | 10/19€ |

FRITURA

| | <i>media/entera</i> |
|--|---------------------|
| Croquetas | (4 uds) 9€ |
| Berenjenas a la miel con salmorejo | (200 grs) 12€ |
| Sam de puntilla, huevo y piparra encurtida | (ud) 8€ |

LA TIERRA Y LA LONJA

| | <i>media/entera</i> |
|--|--------------------------|
| Carabineros a la brasa con huevo y patata fritos | (2 uds) 25€ |
| Pinchos de cerdo de bellota "Joselito" en adobo casero | (2 uds) 16€/ (4 uds) 32€ |
| Presa de bellota "Joselito" a la brasa con patatitas fritas | 16/24€ |
| Chateaubriand de vaca vieja con patatas asadas y su mojo (200 grs) | 24/ (400 grs) 38€ |
| Rabo de vaca vieja guisado entero muy lentamente | 38€ |

CLÁSICOS DE AMANO Y JAVI GOYA

| | <i>media/entera</i> |
|--|------------------------|
| Tosta de Joselito en nuestro adobo a la brasa | (2 uds) 9/ (4 uds) 16€ |
| Mollete de "La Conchi" de pringá y hierbas frescas | 7€ |
| Berenjena a la llama directa, aliñada | 16€ |
| Verduras a la brasa y toques ahumados | 18€ |

POSTRES

| | |
|---|----|
| Chocolate negro, hierbabuena y naranja | 7€ |
| Tarta de queso de payoyo | 7€ |
| Frutas de Menorca con yogurt cítrico y aromáticos | 7€ |

Cesta de pan 2,5€ o pan tostado con tomate 3,5€

FRESH, LIGHT AND PLENTY OF FLAVOUR

| | half/plate |
|--|-------------|
| Tomato from Menorca with tuna and cream of its brine | 9/16€ |
| Salmorejo cold cream with build egg | 9/16€ |
| Olivier salad with pickles | 8/15€ |
| Swrimp "Sanlúcar" with cured iberian pork jowl | (2 uds) 14€ |

STARTERS

| | half/plate |
|---|------------|
| Fried potatoes with spicy sauce and alioli | 9€ |
| Partridge patê with pickles | 9/16€ |
| Loin and chorizo acorn feed pork "Joselito" | 12/20€ |
| Artisan cheeses Payoyo y Mahón | 10/19€ |

FRYING

| | half/plate |
|---|---------------|
| Croquettes | (4 uds) 9€ |
| Aubergines and honey with salmorejo | (200 grs) 12€ |
| Small squid sam with egg and "piparra" pepper in pickle | (ud) 8€ |

THE LAND AND THE FISH MARKET

| | half/plate |
|--|-----------------------------|
| King prawn grilled with eggs and fried potatoes | (2 uds) 25€ |
| "Joselito" acorn-fed pork skewers in homemade marinade | (2 uds) 16€ |
| Iberian pork shoulder "Joselito" grilled with fried potatoes | 16/24€ |
| Beef <i>Chateaubriand</i> with roasted potatoes and "mojo" sauce | (200 grs) 24/ (400 grs) 38€ |
| Ox tail very slowly stewed | 38€ |

AMANO & JAVI GOYA CLASSICS

| | half/plate |
|---|------------------------|
| Iberian pork "Joselito" marinated and grilled toast | (2 uds) 9/ (4 uds) 16€ |
| Artisan "mollete" sándwich with meats of pots and fresh herbs | 7€ |
| Aubergine roasted over the flame with its garnish | 16€ |
| Grilled vegetables with smoked touches | 18€ |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Dark chocolate, mint and orange | 7€ |
| Cheesecake of payoyo cheese | 7€ |
| Fruits from Menorca with citrus yogurt | 7€ |

Bread basket 2,5€ or bread with tomato 3,5€