

Entrantes

SERVICIO DE PAN ⁽¹⁾	2.50
ENSALADILLA RUSA DE LA CASA ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁴⁾ Patata, zanahoria, huevo, atún, encurtidos y mahonesa casera.	8.50
HUMMUS DE GARROFÓN ⁽⁶⁻⁸⁾ Con pasta de cacahuates, garrotones marinados, pickles y chips de boniato.	9.00
JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA ⁽¹³⁾ Cortado a cuchillo. Porción de 100 gramos.	26.00
ALCACHOFAS Confitadas en aceite de oliva virgen extra, marcadas al Jospes. Sal en escamas y ralladura de limón. Ud.	4.50
BRAVAS ⁽⁵⁾ Patatas doble cocción, salsa brava casera y alioli suave.	8.00
EMPANADAS DE CARNE ⁽¹⁻¹³⁾ Clásicas argentinas fritas, rellenas de carne. Por unidad.	4.00
EMPANADAS DE VERDURA ⁽¹⁻¹⁴⁾ Rellenas de espinaca, queso y cebolla caramelizada, homeadas. Ud.	4.00
CROQUETAS DE JAMÓN ⁽¹⁻⁵⁻¹⁴⁾ Cremosas con jamón ibérico. 3 Ud.	9.50
CALAMARES A LA ANDALUZA ⁽¹⁻³⁾ Anillas de calamar rebozadas en harina de trigo y fritas. Gajo de limón.	12.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN Fritos y servidos con escamas de sal.	6.50
PINCHO DE PULPO A LA GALLEGA ⁽³⁾ Al Jospes, patata confitada, aceite de oliva virgen extra y pimentón de la vera.	19.00
PROVOLETA ⁽¹⁴⁾ Queso grillado, tomates confitados y albahaca fresca.	12.00
PROVOLETA OREGANATO ⁽¹⁴⁾ Queso grillado, orégano y aceite de oliva virgen extra.	12.00
BOQUERONES FRITOS ⁽⁴⁾ Rebozado fino y gajo de limón.	12.00
MOLLEJAS ⁽¹³⁾ De ternera, doradas en Jospes.	15.00
OSTRAS ⁽³⁾ Valenciana con limón. Ud.	3.90
CHORIZO DE CERDO ⁽¹³⁾	3.50
MORCILLA BOMBÓN ⁽¹³⁾	3.50

Ensaladas

CÉSAR ⁽¹⁻⁵⁻¹³⁻¹⁴⁾ Lechuga romana, pollo, crutones, parmesano y aderezo casero.	14.00
BURRATA ⁽¹⁴⁾ Colchón de rúcula, tomate cherry, salsa pesto, aceite de oliva virgen extra y Pedro Jiménez.	15.50
TOMATE Y VENTRESCA ⁽⁴⁾ Tomate fresco, cebolla morada, aceitunas negras y ventresca en aceite de oliva virgen extra.	14.00
DE LA HUERTA Mezcla de hojas verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada.	7.00
DE MARISCO ^(3,13) Mejillones en escabeche suave, mezcla de hojas verdes y pimientos del piquillo.	18.00

Preferidas de René

MILANESA DE TERNERA ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴⁾ Clásica milanesa argentina, corte de ternera empanado y frita al momento.	16.50
MILANESA NAPOLITANA ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴⁾ Milanesa de ternera con tomate frito casero, jamón york y queso fundido.	19.50
MILANESA DE BERENJENA ASADA ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁴⁾ Con tomate frito, rúcula y queso parmesano rallado.	13.50

Nuestra Selección al Jospes

Todas nuestras carnes se acompañan con guarnición.

LOMO ALTO ⁽¹³⁾ Ternera gallega. Porción de 350 gramos.	24.00
CHULETÓN MADURADO ⁽¹³⁾ Precio según gramaje.	Por KG 69.00
SOLOMILLO ⁽¹³⁾ Porción de 250 gramos.	26.50
LOMO BAJO ⁽¹³⁾ Ternera gallega. Porción de 300 gramos.	21.00
PESCA DEL DÍA ⁽⁴⁾ Pescado fresco según disponibilidad.	Consultar
CONTRAMUSLO DE POLLO CAMPERO Corte deshuesado y marinado.	14.00
SECRETO IBÉRICO ⁽¹³⁾ Porción de 250 gramos.	17.00
PARRILLADA DE VEGETALES AL JOSPER ⁽¹³⁾	8.00

Acompañamientos

PATATAS FRITAS Opcional: Provenzal, Queso Parmesano o Bacon.	7.00 2.00
PURÉ DE PATATAS ⁽¹⁴⁾	8.00
BONIATOS FRITOS	7.00
HUEVOS FRITOS 2 unidades.	3.50

Postres Caseros

FLAN ⁽⁵⁻¹⁴⁾ Clásico, con dulce de leche y nata montada.	6.00
TARTA DE QUESO ⁽⁵⁻¹⁴⁾	7.00
MOUSSE DE CHOCOLATE ⁽⁵⁻⁹⁻¹⁴⁾ Chocolate al 70% y almendras garrapiñadas.	7.00
PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE ⁽¹⁻⁵⁻¹⁴⁾ Opcional con nata montada.	7.00
MILHOJAS ⁽¹⁻⁵⁻¹⁴⁾ Capas de hojaldre, crema pastelera de vainilla y fresas.	7.00
VARIEDAD DE HELADOS ⁽⁵⁻¹⁴⁾ Consultar sabores disponibles y toppings.	6.50

Menú Infantil

<i>Incluye bebida y helado.</i>	12.00
FINGERS DE POLLO ⁽¹⁻⁵⁻¹⁴⁾ Tiras de pollo rebozadas, con puré de patatas o patatas fritas.	

RENÉ

Alérgenos 1 Glúten - 2 Crustáceos - 3 Moluscos - 4 Pescado - 5 Huevo - 6 Altramuces - 7 Mostaza
8 Cacahuete - 9 Frutos con cáscaras - 10 Soja - 11 Sésamo - 12 Apio - 13 Sulfitos - 14 Lácteos