



HEAD CHEF JAVI LEÓN

### NUESTROS COCKTAILS

Coco y Chili Mojito 14

Aperol Spritz 14

Daiquiri de Pepino y Menta 14

### NUESTRAS SANGRÍAS

Vino Tinto o Blanco 9 / 18 / 35

Cava 12 / 20 / 40

Especial El Chiringuito 50

### PARA PICAR

Berenjena Ahumada en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero, almendras y pesto 18

Burrata Italiana cremosa mozzarella de Bufala con tomates tricolor de campo y nuestro pesto casero de menta con trufa de verano 19

Mejillones Pastis  
acompañados de hinojo, cebolla y un toque de nata 21

Calamar Andaluza  
con salsa tártara casera 20

Calamar a la Plancha  
servido con salsa de tomates confitados y pimientos 19

### TAPAS

Tapenade de Tomate Seco, Aceitunas y Anchoas 2,5

Aceitunas Marinadas y Almendras Saladas 5

Gazpacho Andaluz hecho en casa con tomates de campo 11

Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon 12

### ENTRANTES

Gambas Pil-Pil 20

Sopa de Pescado El Chiringuito gallo de San Pedro, mejillones y almejas con alioli de azafrán servido aparte 18

Salmón Ahumado Casero acompañado de un bouquet de ensalada y tostadas de pan integral 23

### ENSALADAS

Ensalada Verde mézclum de brotes verdes, aguacate, pepino, semillas tostadas y nuestra vinagreta con estragón 14

Ensalada de Queso de Cabra servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel 18

Ensalada de Pollo Marinado con aguacate, champiñones frescos, col, mézclum de hojas verdes, cebolla, espárragos verdes y nuestro aliño 19

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas con aguacate, rúcula, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas 28

### SELECCIÓN DE JAMÓN

Jamón Ibérico Cebo de Campo Suaves matices, ligero, sutil 24

Jamón de Bellota Puro 100% Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante 34

### HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Ternera  
nuestra hamburguesa doble a la parrilla 100% ternera, con queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga crujiente, pepinillo y nuestra salsa secreta. Un Clásico! 24

Servida en pan brioche, acompañada de crujientes patatas fritas caseras. Se puede pedir con pan de espelta.

### CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro con gambas rojas del Mediterráneo y calamares 24 pp

Spaghetti Fruti di Mare con cigalas, almejas, langostinos, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante. 27 pp

Lubina a la Sal para Dos con patatas y salsa de hinojo 35 pp

Entrecôte Wagyu para Dos, 600 g  
con verduras adasas al Jospet 69



HEAD CHEF JAVI LEÓN

## CLÁSICOS

Pasta Alla Norma  
*con burratina fresca, tomate, berenjena y piñones* 21

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini *delicioso!* 27

Coquelette Payés al Horno *joven pollo en su jugo de romero y limón servido con calabacín y patatas* 29

Paella de Marisco *para 2* 29 p/p

## LA PARRILLA

*Utilizando madera de roble aromatizada con hierbas*

Lubina a la parrilla 29

Atún Sellado  
*recubierto de sésamo con salteado de espárragos y calabacín* 34

Solomillo Gallego  
*servido con patatas fritas caseras y salsa bearnesa* 32

Pata de Pulpo *con verduras asadas al Jospé* 25

## PESCADOS DEL DÍA

Salmonete 8,5 / 100 g

Lubina 8 / 100 g

Dorada 6,6 / 100 g

Lenguado 8,5 / 100 g

Rodaballo 8 / 100 g

Bogavante Nacional 19 / 100 g

Bogavante Canadiense 9 / 100 g

Cigalas Tronco 19 / 100 g

Carabineros 18 / 100 g

Gambas de Garrucha 18 / 100 g

Almejas de Carril 6 / 100 g

## GUARNICIONES

Salteado de Verduras 11

Patatas Fritas 7

Puré de Patata 10

Puré de Patata con Trufa 14

*SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA* 3

*INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN. POR FAVOR INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS*

*Todos nuestros pescados servidos crudos han seguido el proceso de congelación a -20 grados centígrados*

## POSTRES

Tarta de Queso al Limón 10

Brownie de Chocolate 10

Pecan Pie 10

Fruta Fresca 10

Selección de helados y sorbetes 10