

cocina de mercado

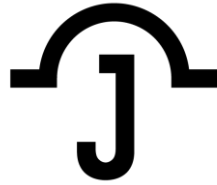
-CASA- JOSICÓ



CALIDAD TURÍSTICA



C/ Mayor, 119
30006 Puente Tocinos
868 081 483



**La cocina de Casa Josico
está hecha con el amor y
cuidado de los productos
de nuestra tierra,
productos de temporada,
frescos y de primera
calidad, elaborados con
honestidad y tradición.**



En cumplimiento de los requisitos del reglamento 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor, en "CASA JOSICO", tenemos a su disposición una carta donde encontrará los ingredientes alérgenos que se encuentran en cada uno de los platos que servimos en nuestro Restaurante. (Consulte con su camarero/a)

PARA
EMPEZAR Y
ABRIR
BOCA

ENTRANTES

LATAS Y
CONSERVAS

Ostras francesa extra nº.2 (unidad)		5,50 €	
Quisquilla cocida (al peso)		s/m	
Matrimonio con anchoa en salmuera (*)	 	2,80 €	
Anchoas en salmuera 00		2,00 €	
Hueva de mujol y mojama de atún	 	1/2 rac. 12,00 €	
	 	1 rac. 20,00 €	
Pulpo al horno	 	9€/100g	
Pulpo roquero a la olla	 	1/2 rac. 12,00 €	
	 	1 rac. 24,00 €	
Gambas al ajillo		18,00 €	
Almejas en salsa -ajillo o marinera-	 	18,00 €	
Almejas al ajillo con pasas y piñones	   	20,00 €	
Calamar nacional entero a la plancha		20,00 €	
Calamar nacional entero (brasa o cebolla tinta)	 	22,00 €	
Calamar nacional entero (andaluza, romana)	 	22,00 €	
Calamarcito nacional a la plancha con habitas Baby	 	6€/100g	
Chipirón nacional a la andaluza	 	6€/100g	
Caballitos (unidad)	   	2,80 €	
Buñuelos de bacalao	   	2,80 €	
Delicias de bacalao	   	3,50 €	
Croquetas (unidad)	   	-jamón ibérico	2,60 €
		-mejillón en escabeche	2,60 €
		-boletus trufada	2,60 €
		-rabo de toro	2,80 €
Buñuelo de perdiz escabechada	   	3,80 €	
Raviolis -cabrito- (unidad)	   	2,80 €	
Bocadito segureño	   	3,50 €	
Jamón Gran Reserva con queso curado	 	12,00 €	
Jamón de bellota 100%	 	1/2 rac. 22,00 €	
		1 rac. 28,00 €	
Tabla de quesos dif. Denom.	 	1/2 rac. 12,00 €	
		1 rac. 15,00 €	
Lingote de foie	 	15,00 €	
Escalopa de foie a la plancha	 	15,00 €	
Alcachofa rellena "Casa Josico" (unidad)	   	6,00 €	
Huevo Poché con setas y trufa	   	7,00 €	
Pan casero tostado con ajo y aceite (por persona)	 	1,80 €	
Anchoas del cantabrico 000 (10 filetes)		24,00 €	
Anchoas del cantabrico Premium con trufa	 	22,00 €	
Anchoas del cantabrico con mantequilla (10 filetes)	 	22,00 €	
Anchoas del cantabrico 000 (6 filetes)		18,00 €	
Berberechos al natural La Mariscadora (30/40)		18,00 €	

(*) Congelación según R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre



DE LA HUERTA Y ALGO MÁS

- Tomate temporada c/salazones y aceite
- Tomate temporada c/encurtidos
- Tomate con ventresca
- Ensalada de temporada
- Ensalada con queso de cabra gratinado con vingreta de la casa

	1/2 rac.	12,00 €
	1 rac.	18,00 €
	1 rac.	10,00 €
	1/2 rac.	14,00 €
	1 rac.	20,00 €
	1 rac.	12,00 €
	1 rac.	15,00 €

NUESTRA TRADICIÓN

- CAZUELAS**
- Manitas de cerdo (ración)
 - Rabo de toro (ración)
 - Caracoles en salsa (ración)
 - Carrillera de cerdo
 - Michirones (ración)

	8,00 €
	14,00 €
	8,00 €
	12,00 €
	8,00 €

LO QUE VIENE DEL MAR

- Lubina (plancha o sal)
- Lubina (ajo pescador, espalda o murciana)
- Dorada (plancha o sal)
- Dorada (ajo pescador, espalda o murciana)
- Atún de ijada (plancha)
- Gallo Pedro
- Bacalao al horno
- Bacalao al Pil Pil de Hiervabuena
- Rodaballo (plancha)
- Rodaballo (espalda, ajo pescador, murciana)
- Tartar de atún rojo
- Tataki de atún rojo con risoto de azafrán
- Tataki de salmón

	15,00 €
	16,00 €
	15,00 €
	16,00 €
	s/m
	s/m
	18,00 €
	21,00 €
	20,00 €
	20,00 €
	18,00 €
	22,00 €
	18,00 €










SOMOS DE CARNE

- Entrecot angus (USA) (*) (**)
- Entrecot de ternera añojo (*) (**)
- Chuletón de ternera añojo (*) (**)
- Chuletón de vaca madurada (*) (**)
- Solomillo de ternera (*) (**)
- Solomillo al Foie (**)
- Costillas de cabrito (1 kg.) (**)
- Costillas de cabrito (1/2 kg.) (**)
- Costillas de cabrito (ración) (**)
- Costillas de cordero (1 kg.) (**)
- Costillas de cordero (1/2 kg.) (**)
- Costillas de cordero (ración) (**)
- Pollo brasa (ración) (**)
- Pluma de bellota
- Confit de pato
- Steak tartar (**)
- (*) Salsas pimienta, roquefort
- (**) Guarnición
- (**) Ajos tiernos


	32,00 €
	22,00 €
	55 €/Kg.
	70 €/Kg.
	24,00 €
	28,00 €
	s/m
	s/m
	s/m
	s/m
	s/m
	8,50 €
	24,00 €
	18,00 €
	24,00 €
	2,00 €
	3,00 €



PARA LOS GOLOSOS

Tarta de queso		5,50 €
Tarta de la abuela		5,50 €
Tarta del abuelo		5,50 €
Flan de huevo		4,00 €
Pan de calatrava		4,50 €
Tarta de queso al horno		5,50 €
Leche frita con helado de turrón		6,50 €
Torrija con helado		6,50 €
Coulant con bola de helado		6,50 €

HELADOS

Turrón		5,00 €
Tarta de whisky *		6,00 €
Sorbete de limón **		4,50 €
Sorbete de mandarina *		4,50 €
Sorbete de mango *		4,50 €
Sorbete de piña *		4,50 €

** Con Marc de Champagne	3,00 €
* Con Alcohol	2,00 €





Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



MOLUSCOS



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



GRANOS
DE SÉSAMO



PESCADO



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



APIO



MOSTAZA



FRUTOS
DE CÁSCARA



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

