

cocina de mercado

-CASA-
JOSICÓ

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)

DE LA HUERTA Y ALGO MÁS

- Tomate temporada c/salazones y aceite
- Tomate temporada c/encurtidos
- Tomate con ventresca
- Ensalada de temporada
- Ensalada de burrata con quinoa y pesto

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

NUESTRA TRADICIÓN

CAZUELAS

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

		8,00 €
		12,00 €
		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
- Rodaballo (plancha)
- Rodaballo (espalda, ajo pescador, murciana)
- Tartar de atún rojo
- Tataki de atún rojo con risoto de azafrán

		15,00 €
		15,00 €
		14,00 €
		14,00 €
		s/m
		s/m
		15,00 €
		18,00 €
		18,00 €
		16,00 €
		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 €
	18,00 €
	50 €/Kg.
	65,00 €
	21,00 €
	26,00 €
	s/m
	s/m
	s/m
	s/m
	s/m
	s/m
	8,50 €
	24,00 €
	18,00 €
	21,00 €
	2,00 €
	3,00 €



PARA LOS GOLOSOS

Tarta de queso		5,50 €
Tarta de la abuela		4,50 €
Tarta del abuelo		4,50 €
Flan de huevo		3,50 €
Pan de calatrava		4,00 €
Tarta de queso al horno		5,50 €
Leche frita con helado de turrón		6,50 €
Torrija con arropo		5,50 €
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

