

Hideg ételek

Ensalada

Kevert saláta, fekete bab, feta, mangó, avokádó, menta

4 900 HUF

Lascas de Bacalao, salsa verde

Morzsolt tőkehal, zöld mártás, uborka

5 900 HUF

Escalivada Euskal-Andina

Pácolt szardella, faszenes grillen sült zöldségek, Idiazabal sajt, sárga aji paprika

5 900 HUF

Ceviche de vieriras, pepino, manzana verde, rocotto

Fésűkagyló ceviche, zöld alma, uborka, piros chili paprika

5 900 HUF

Tiradito de pato

Kacsa tiradito, txakoli-tigris tej, édesburgonya

5 900 HUF

Pulpo, frutas citricas

Josperben grillezett polip, bergamott, narancs, grapefruit

6 900 HUF

Tartar de carne (100 g) – HÁZ SPECIALITÁSA

Marha tatár, szarvasgomba szósz, pácolt tojássárgája, sült kapribogyó

6 900 HUF

Taco de atun – HÁZ SPECIALITÁSA

Tonhal tataki, szezám, guacamole, szójakaramell, kukorica taco

6 900 HUF

Charcuterie – HÁZ SPECIALITÁSA (érlelt mangalica különlegességek)

Helyi alapanyagokból, ősi recept alapján, általunk készített házi felvágottjaink, frissen készült házi kenyérválogatásunkkal tálalva

5 900 HUF

Meleg fogások

Provoleta

Provolone sajt, oregánó, paprika

3 900 HUF

Empanada duo – HÁZ SPECIALITÁSA

Marhahúsos és csirkés-gombás sült empanada

3 900 HUF

Sopa de guisantes, espuma de maíz

Zöldborsókrémleves, édes kukorica hab

3 900 HUF

Zanahoria, dulce de leche, avellanas

Sült répa, dulce de leche–misó mázzal, ropogós mogyoróval

4 990 HUF

Trilogia de cerdo – HÁZ SPECIALITÁSA

Malaccsászár, „cochinilla pibil” sült tésztafalat, malacpástétom

5 900 HUF

Carrillera de res, mole

Marhapofa, sárgarépa, sütőtök, mole szósz

5 900 HUF

Talo de maíz con pato

Tépett kacsa, édes chili, piquillo paprikakrém házi kukoricalepényen

5 900 HUF

Chipirón al Josper, papas dulces

Grillezett tintahal édesburgonya-pürével, chimichurri szósz, baszk guindilla, szójaszósz emulzió

6 900 HUF

Foie gras, mango, jamón de pato

Libamáj, mangó karamell, kacsa prosciutto

6 900 HUF

Gambas, coconut, aji amarillo

Grillezett garnélarák, ropogós zöldségsaláta, kókuszhab, aji amarillo mártás

6 900 HUF

Salmonete, ruibarbo

Piros sügér, Orzo saláta, rebarbara

6 900 HUF

Perfect fries

Házi sültburgonya, szarvasgomba, parmezán

6 900 HUF

A Josper-ből (Fatüzelésű grill)

Spectacular grill platter (2 személynek)

A Matador tulajdonosai által megalkotva. Tira de asado, házi készítésű chorizo, pácolt-grillezett csirke, bbq oldalas, steak burgonyával, kétféle mártással.

19 900 HUF

Kiegészítő:

Picanha (200 g)

7 500 HUF

Bélszín (220g)

16 900 HUF

Secreto iberico (500 g)

12 900 HUF

Picanha (300 g)

9 900 HUF

Tira de asado (900g) – HÁZ SPECIALITÁSA

16 900 HUF

Churrasco (300g)

8 900 HUF

MUGE STEAK (Az első magyar hús sommelier)

Bife angost (300g)

marha hátszín

19 900 HUF

Bife ancho sin tapa (500 g)

marha rostélyos

21 900 HUF

*Steak-jeinket medium-ra sütve ajánljuk

Köreték

Steak burgonya

1 900 HUF

Green fusion saláta

3 500 HUF

Grillezett zöldségek

2 900 HUF

Mártás

700 HUF

Desszert

Chocolate, dulce de leche

Tejcsokoládé ganache, dulce de leche hab, csokoládé tuilé

3 400 HUF

Piña y coco

Ananász kompót, kókusz hab, piña colada sorbet

3 400 HUF

Tarta de queso – HÁZ SPECIALITÁSA

Sajttorta, malbec sorbet

3 900 HUF

Frutos rojos, albahaca

Vörös gyümölcsös mousse, vörös gyümölcs kompót, bazsalikomos sorbet

3 900 HUF