

Hideg ételek

- Fletan ahumado, sagú al vino
Füstölt laposhal, Sagú forralt borral, cukkini
4 900 HUF
- Faisán, cúrcuma, Sauvignon blanc
Fácánkonfit, kukorica chips, ecetes hagyma
4 900 HUF
- Parfait de pollo, tomates con pimienta, manzana
Csirkeparfé, fűszeres paradicsomkompót, alma öntet
3 900 HUF
- Ensalada
Kevert saláta, fekete bab, feta, mangó, avokádó, menta
4 900 HUF
- Salmon, mango, maracuyá
Lazac gravlax, mangó és maracuja saláta, almás borka sorbet
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 tatak, szezám, guacamole, szójakaramell, kukorica taco
6 900 HUF
- Charcuterie – HÁZ SPECIALITÁSA (érelt mangalica különlegességek)
Helyi alapanyagokból, ősi recept alapján, általunk készített házi felvágottjaink, frissen készült házi
kenyérválogatásunkkal tálalva
Selección del chef / Coppa / Salami trio / Panchetta & jamón
5 900 HUF

Meleg fogások

- Sopa de calabaza
Sütőtök velouté, libamáj és édesburgonya pirítós
3 900 HUF
- Provoleta
Provolone sajt, oregánó, paprika
3 900 HUF
- Empanada duo – HÁZ SPECIALITÁSA
Marhahúsos és csirkés-gombás sült empanada
3 900 HUF
- Calamares rellenos
Töltött tintahal, proscuitto, paradicsom
5 900 HUF
- Hongos y nueces
Gombahab, olajos-magvak, ecetes enoki
4 900 HUF
- Carrillera de res, mole
Marhapofa, sárgarépa, sütőtök, mole szósz
5 900 HUF
- Trilogia de cerdo – HÁZ SPECIALITÁSA
Malaccsászár, „cochinilla pibil” sült téztafalat, malacpástétom
5 900 HUF
- Torrenzo enrulado
Sült malaccsászár, grillezett ananász-saláta
5 900 HUF
- Gambas, coconut, aji amarillo
Grillezett garnélarák, ropogós zöldségsaláta, kókuszhab, aji amarillo mártás
6 900 HUF
- Bacalao, guisantes, yuca
Tőkehal, zöldborsó, yuca chips, szardellakrém
6 900 HUF
- Magret de pato, coliflor, pimientos choricerros
Grillezett kacsamell, karfiol, ancho chili és sült kaliforniai paprika
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

MUGE STEAK (Az első magyar hús sommelier)

Bife angost (300g)

marha hátszín

19 900 HUF

Bife ancho sin tapa (300 g)

marha rostélyos

19 900 HUF

*Steak-jeinket medium-ra sütve ajánljuk

Köreték

Steak burgonya

2 300 HUF

Green fusion saláta

3 500 HUF

Grillezett zöldségek

2 900 HUF

Mártás

700 HUF

Desszert

Tarta de queso – HÁZ SPECIALITÁSA

Sajttorta, Malbec sorbet

3 900 HUF

Pera, chocolate, mantequilla caramelizada

Körte sorbet, barna vaj és csokoládé ganache

3 400 HUF

Tarta de lemon

Citrom textúrák, merengue

3 400 HUF

Piña y coco (vegán)

Ananász kompót, kókusz hab, piña colada sorbet

3 400 HUF