

Hideg ételek

Ensalada

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

4 900 HUF

Spring vegan garden, helado de mustard

Tavaszi zöldségek, rebarbara kompót, mustár fagylalt

5 900 HUF

Ceviche de vieriras, pepino, manzana verde, rocotto

Fésűkagyló ceviche, zöld alma, uborka, piros chili paprika

5 900 HUF

Rosa de salmon

Lazac gravlax, retek, maracuja, sárga chili

6 900 HUF

Pez espada ahumado, apionabo, balsamico

Füstölt kardhal, zeller alma saláta, balzsamecet

6 900 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

Carpaccio de carne, mozzarella, helado de mustard

Marha carpaccio, mozzarella hab, mustár fagylalt

6 900 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 asparagus blanco

Fehér spárga leves, zöld spárga mártás zöld chili-vel, kruton

5 900 HUF

Carrillera de res, mole

Marhapofa, sárgarépa, sütőtök, mole szósz

5 900 HUF

Trilogia de cerdo – HÁZ SPECIALITÁSA

Malaccsászár, „cochinita pibil” sült tézstafalat, malacpástétom

5 900 HUF

Arroz meloso al josper con gambas y calamar

Josperben sült rizs, garnélával, tintahallal

6 900 HUF

Magret de pato, pak choi, polvo de remolacha con hierbas aromaticas

Rosé kacsamell, pak choi, fűszeres céklapor

6 900 HUF

Gambas, coconut, aji amarillo

Grillezett garnélarák, ropogós zöldségsaláta, kókuszhab, aji amarillo mártás

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

Köretek

Steak burgonya

2 300 HUF

Green fusion saláta

3 500 HUF

Grillezett zöldségek

2 900 HUF

Mártás

700 HUF

Desszert

Almendrado, naranja, avocado

Fehér csokoládé, mandula, narancs sorbet, avokádó krém

3 400 HUF

Chocolate y maracuyá

Fehér- és tejszoki, maracuja

3 400 HUF

Tarta de queso – HÁZ SPECIALITÁSA

Sajttorta, malbec sorbet

3 900 HUF

Piña y coco (vegán)

Ananász kompót, kókusz hab, piña colada sorbet

3 400 HUF