

NEW

Entrantes

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

starters		
NEW  Gazpacho		6,00
Caesar hearts with Crispy Chicken		14,00
 <i>berebere</i> salad		15,00
Mezclum, cherry, apple, nuts, goat cheese, raisins, quince, vinaigrette		
 Burrata with Pesto of herbs, fresh Buds, Cherry & Nuts		16,00

grocery		
Ham J©SELITO with glass Bread and Tomato	14,00 /	26,00
Coppa J©SELITO (house special Sausage)	9,00 /	16,00
Table of cheeses of the world and its contrasts	10,00 /	18,00
NEW Salchichón J©SELITO in Tacos with Fried almonds		13,00
The Perfect Appetizer: Can of Pickled Mussels and Chips		13,00
Our classic anchovy Gilda		2,50
Almagro Eggplant stuffed w. Pepper & Chips		3,50
NEW Salted anchovies “00” in butterfly, crystal bread and peppers		3,50
Oyster Speciale Ancelin n°2 Normandie (Japanese sauce +0.7€)		4,00
Caviar Baerii Black Per Sé 30gr.		45,00
Caviar Nacarii Gold Per Sé 30gr.		57,00

to share		
NEW Grandma's potato salad with Tuna	6,00 /	10,00
<i>berebere</i> spicy potatoesa	6,50 /	11,00
Homemade Chicken and Ham Croquettes		11,00
NEW  Falafel, Tzatziki sauce & Chilli Tomato sauce		12,00
Fried Squid with Lime Mayonnaise		13,00
NEW GADIRA Red Tuna Meatballs w. green Pepper sauce, cream &whisky		14,00
NEW  Assorted sautéed mushroom & dutch Onion		14,00
NEW  <i>berebere</i> Humus w. crudities and pita bread		14,00
NEW Mille-feuille of Aubergines Parmesan		15,00
NEW Foie Micuit, quince cream and toasted Brioche bread		15,00
Salmon Tartare, Avocado and Carasatu bread		18,00
NEW Scrambled free range Eggs w. Ham J©SELITO		18,00

canalla		
NEW Brioche w. BBQ Pork Rib, Green leaves & Purple Onion		8,00
Bao bread w. Crab, Herbs, Purple Onion & Kimchee Mayo		9,00
NEW Oxtail taco, Mushroom, Pico de gallo w. chipotle sauce (2 uts.)		10,00
GADIRA Red tuna sirloin ‘mollete’, Japo-mayo and J©SELITO jowl		10,00

fusion		
NEW  Chicken Fingers with French Fries (Kids)		9,00
Natural Guacamole, Pico de gallo and Tortilla chips		11,00
Chicken Quesadilla with Mexican Sauce		12,00
NEW  Nachos with cheese, Chili and Meat Tex-Mex		12,00
NEW  Wok noodles with Prawns, Vegetables, Cashews and Soy		14,50

wild red GADIRA almadraba tuna		
NEW Red Tuna Burger +Tomate+Brotes tiernos+Cebolla roja+Mayo Japo		16,90
+Coleslaw+Patatas gajo		
Seasoned Tuna tartare & Carasatu bread		21,90
NEW Scrambled Eggs with Spicy Tuna and Straw Potatoes		22,90
Tuna Tataki with Wakame seaweed and Citrus Soy sauce		23,90

rice		
45 minutes, min. 2 people		
Black rice with Cuttlefish, Prawns and Black Garlic Mayo	17,00 /	pax
Octopus, Squid and Shrimp Rice	17,00 /	pax
Presa J©SELITO, Rice and Artichokes	18,00 /	pax
Soupy Rice with Lobsters	25,00 /	pax

from sea		
Pil-pil Prawns		13,00
Bouchot ‘baby’ Mussels with Yellow Curry, Coriander and Citrus		14,00
Grilled Salmon loin and Fresh Asparagus foam		19,00
Cod, charcoal Peppers and Pil-pil		20,00
Grilled Octopus leg with Potato foam and Smoked Oil		27,00
NEW Turbot in salt 1 kg. 40 min.		40,00

grilled meats		
NEW Angus Burger +Cheddar+Tomato+Lettuce+Gherkin+Sauce		15,00
NEW Roasted ECO Chicken, Rice & Vegetables		17,90
Pork fillet J©SELITO , Pepper, Canarian Potato w. Red Mojo sauce		19,90
Meats garnished w. potatoes and fried peppers		
NEW Entrecotte aged Beef Loin 300gr.		27,00
NEW Carved matured Cow Tenderloin		29,00
NEW Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.		60,00
NEW Rubia Gallega Cow chop aged for 40 days	6,9 /	100gr
Extra garnish: Fresh Lettuce and Spring Onion salad		5,00
Baked Caramelized Piquillo Peppers		5,00
Home sautéed Vegetables		6,00

desserts		
NEW Cheesecake		6,50
Chef’s Tiramisu		6,90
Chocolate Brownie with Vanilla ice cream		6,90
NEW Artisanal ice cream 2 flavours: strawberry, Belgian choco, vanilla, nougat		6,90
NEW Piña colada : coconut foam, minty pineapple and lemon sorbet		6,90
NEW White chocolate Bûche de Noël, w. crispy caramel		7,50
 Fresh seasonal fruit plate		12,00

wood-fired pizzas		
Friday nights, Saturday & Sunday		
		
Margherita: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, basil		10,00
Reina: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, prosciutto, mushroom, oregano		10,50
4 cheeses: Traditional dough, gorgonzola, mozzarella, scamorza, parmesan		11,00
Spicy: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, pepperoni, nduja		11,50
Moruna: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, chicken berebere, mushroom, black olive, mangetout		11,50
NEW Tonno: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, tuna, red onion, capres		11,50
<i>berebere</i> : Traditional dough, organic tomato, mozzarella, parmesan anchovy, artichoke, red onion, piparra, coriander sprouts		12,00
Barbecue: Traditional dough, barbecue sauce, mozzarella, ragout, smoked pancetta, oregano		12,00
Carbonara: Traditional dough, mozzarella, Parmesan, cream, guanciale, egg		12,00
Calzone: Traditional dough, organic tomato, mozarella, prosciutto, mushroom, egg, oregano		12,50
NEW Hawaiian: Traditional dough, organic tomato, mozarella, York ham, pineapple		13,50
NEW Carnivorous: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, cooked ham, berebere chicken and pepperoni		15,00
NEW Deluxe: Traditional dough, organic tomato, mozarella, porchetta, arugula jungle, laminated mushroom, parmesan, tartufata		16,00
NEW Salmone: Traditional dough, cream, mozzarella, philadelphia, salmon, arugula		16,00
Vegetale: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, vegetable’s wok		16,00

wood-fired fishes		
Saturday & Sunday		
NEW Espeto		7,00
NEW Gilthead		23,00
NEW Sea bass		25,00
NEW Squid		29,00
NEW Octopus leg		29,00

*Please don’t hesitate on asking about allergen issues. Prices in €. VAT Included.



vorspeisen	
^{NEW}  Gazpacho	5,00
Herzsalat mit Knusprigen Hähnchen	12,00
 berebere salat	13,00
Gemischter Salat, cherrytomaten, apfel nüsse, ziegenkäsen medllion, rosienen, quitte und vinagreta	
Burrata mit Pestososse, zarten Treiben, Cherrytomaten und nüsse	14,00

Zum Teilen	
J©SELITO Schinken mit Knusprigen Brot und Tomaten	14,00 / 26,00
J©SELITO Coppa (Spezieagust vom hause)	9,00 / 16,00
Käseteller aus der Welt mit seinen Kontrasten	10,00 / 18,00
^{NEW}  J©SELITO Wurst in kleinen Sticks mit Fretierte Mandeln	13,00
Die perekte Vorspeisse “Dose eingelegter muscheln” mit Chips	12,00
Unsere klassische Anchovies- GILDA	2,50
Aubergienen aus Almagro gefüllt mit Paprika, mit Chips	3,50
^{NEW}  Gesalzte Anschoives “00” im Holzraich geräucherte Paprika-Schotten	3,50
auf Knisprigem brot	
Spezielle Auster Ancelin nr 2 Normandia (Japo Sosse+0.7€)	4,00
Caviar Baerii Black Per Sé 30gr.	45,00
Caviar Nacarii Gold Per Sé 30gr.	57,00

für die mitte	
Sharfe Kartoffeln mit Bravasosse <i>berebere</i>	5,00 / 9,00
^{NEW}  Ruischersalat mit Thunfisch nach Oma’s Rezept	6,00 / 10,00
Frietierte mit Tzatziki und Chillitomaten	10,00
^{NEW}  Falafel mit Tzatziki und Chillitomaten	12,00
Frietierter Tintenfisch mit Limettenmayonaise	13,00
^{NEW}  Thunfishcbällchen GADIRA mit Grüner Pfeffersosse mit	14,00
Sahne und Whisky	
^{NEW}  Gerührtes Ei mit Pilzen und holländischer Zwiebel	14,00
Millefeuille Aubergienen mit Parmesankäse	15,00
^{NEW}  Froi Mincuit, mit Quitt- Creme und getostetem Briochebrot	15,00
Lachastartar mit Avocado und Carastubrot	18,00
^{NEW}  Freilaufende Spiegeleier mit J©SELITO Schiken	18,00
streetfood	
Ochsenchwanz Taco mit Pilzen, Rukula, scharfe Paprika und Chipotlesosse	7,00
^{NEW}  Barbecue-Schweinerippchen im Brioche-Brot mit grünen Blättern	8,00
Lila Zwiebeln	
^{NEW}  Baobrot mit Krabbe, zarten Treiben, lila Zwiebeln	9,00
und Kimchimayonaise	
Thunfistchfillet-Brötchen GADIRA mit japanischer Mayonaise	10,00
und J©SELITO Speck	
fusion	
Hühnichenfingers mit Pommes (kinder)	9,00
^{NEW}  Natureller guakamole mit Scharfer Paprika, Torillachips	10,00
Hänchen Quesadilla mit Mexikanischer sosse	11,00
Nachos mit käse, Chilli, Fleisch mit Tex-mex Sosse	11,00
^{NEW}  Nudelwok mit Garnelen, Gemüse, Cashuwnüsse, Sojasosse	14,00
^{NEW}  Riese Tintenfisch tortelloni mit Lachs, Ricotta käse un Büffel mozzarella	15,00

Almadraba' wilder roter Thunfisch GADIRA	
^{NEW}  Router Thunfischburger +Tomaten+zarten treiben+rote zwiebel +japo mayonaise	16,00
+Coleslaw+gajo-pmmes	
Gewürzter Thunfishchtartar und Carasatubrot	21,50
^{NEW}  Freilaufende Spiegeleier mit Scharfen Thunfisch und Paja-kartoffeln	22,00
Thunfisch-tataki mit Wakamealgen und Zitrischer Sojasosse	23,00

reis	
45 minuten, min. 2 personen	
Schwarzer reis mit Tintenfisch und Garnelen und Schwarze	15,00 / pax
Knoblauch-mayo	
Reis mit Oktupus, Tintefisch und Garnelen	15,50 / pax
“J©SELITO - Presa”, mit Artischocken	16,00 / pax
Reissuppe mit Hummer	25,00 / pax

aus dem meer	
Pil-pil Garnelen	13,00
Bouchot “baby muscheln” mit Gelben Curry, Koriander und Limetten	14,00
Gegrillet Lachsfillette mit Frischem Spargelschaum	18,00
Kabeljau mit Holzkohle, Gekochter Paprika und Pil-pil sosse	20,00
Gegrille Tintenfischkeule mit Kartoffelschaum und Geräschertes Öl	27,00
^{NEW}  Steinbutt in salz 1 kg. 40 min.	40,00

Fleischgerichte	
^{NEW}  Rindburger +Cheddar+Tomaten+Salat+Gurke+Sosse + Pommes	14,00
^{NEW}  Bio-Huhn-Churrasco auf einem Bett aus Reis mit Gemüse	17,00
J©SELITO Secreto mit Gernika Paprika, Pebackene kanarische	18,00
Kartoffeln mit Roter mojo-sosse	
Unsere Fleischgerichte werden mit Pommes und Gebratener	
Paprika Garniet	
^{NEW}  Reifes rind-entrecot vom interem Teil 300g	27,00
^{NEW}  In scheiben Geschnitztes rind-filette	29,00
^{NEW}  Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.	60,00
^{NEW}  Holstein-Frisona Rindsteake 30 tage gereift	5,9 / 100gr
^{NEW}  Rubia Gallega rindsteake 40 tage gereift	6,9 / 100gr
Extra garnierung: Frischer salat mit Züsser Zwiebel	5,00
Gebackene, Karqamelisierte Piquillo Paprika	5,00
Frisches saltiertes gemüse	6,00

nachtisch	
^{NEW}  Käsekuchen	6,00
Pistazien-Tiramisu	6,50
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis	6,50
^{NEW}  Selbstgemachtes eis 2 geschmäcker: erdbeeren, belgische schokolade,	6,50
vanille und turren	
^{NEW}  Piña colada <i>berebere</i> : Cocosnuss, minz-ananass und zitronensorbette	6,50
Lemon Pie	7,00
 Saisonaler Obstteller mit frischen Früchten	10,00



Pizza aus dem Holzofen	
Freitagabens, Samstags und Sonntags	
	
Margherita: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, basilikum	9,00
Reina: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, prosciutto, champinion, oregano	9,50
4 Käse: Tradizionale masse, gorgonzola, mozzarella,scamorra, parmesan	10,00
Scharf: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, pepperoni, nduja	10,50
Moruna: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, berebere hühnchen, champinion, schwarze oliven, tirabeque	10,50
^{NEW}  Tonno: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, thunfisch, karpfen, lila zwiebel	10,50
<i>berebere</i> : Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, parmesan anchovies, artischocken, lila zwiebel, piparra, koreander	11,00
Barbacoa: Tradizionale masse, BBQ-sosse, mozzarella, ragout, geräuchertes speck, oregano	11,00
Carbonara: Tradizionale masse, mozzarella, parmesan, sahne, guanciale, eier	11,00
Calzone: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, prosciutt, champinion, ei, oregano	11,50
^{NEW}  Hawaiana: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, gekochter schinken ananas	12,50
^{NEW}  Carnivora: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, gekochter schinken, berebere hähnchen, pepperoni	14,00
Deluxe: Tradizionale masse, organische tomaten, mozzarella, porchetta, wilder rukula, in scheiben geschnittener champinion, parmesan, tartufato	15,00
^{NEW}  Salmone: Tradizionale masse, sahne, mozzarella, philadelfiakäsecreme, lachs, rukula	15,00

Fragen sie uns gerne über unsere Gruppen-Menüs

Mindestens 20 personen

*Wenn sie an einer nahrungsallegier oder intolleranz, wenden sie sich gerne und unser personal.



JOSÉLITO

berebere

NEW



Titulo

Cuerpo

Tagline

Footer

