

entrantes

NEW	Plato de cuchara del día	7,00 / 12,00
	Cogollos CÉSAR con pollo crujiente	12,00
	Ensalada berebere	13,00
	Mézclum, cherry, manzana, frutos secos, queso cabra, pasas, membrillo, vinagreta	
	Burrata con pesto de hierbas, brotes tiernos, cherry y frutos secos	14,00

abacería

	Jamón J©SELITO con pan cristal y tomate	14,00 / 26,00
	Coppa J©SELITO (Embutido especial de la casa)	9,00 / 16,00
NEW	Tabla de quesos del mundo y sus contrastes	10,00 / 18,00
	Salchichón J©SELITO en tacos con almendras fritas	13,00
	El aperitivo perfecto: Lata de mejillones en escabeche y chips	12,00
	Nuestra Gilda clásica de anchoa	2,50
	Berenjena de Almagro rellena de pimiento y patatas chips	3,50
NEW	Anchoa de salazón “00” en mariposa, pan cristal y pimientos	3,50
	Ostra Speciale Ancelin nº2 Normandía(salsa japo +07€)	4,00
	Caviar Baerii Black Per Sé 30gr.	45,00
	Caviar Nacarii Gold Per Sé 30gr.	57,00

al centro

	Patatas bravas berebere	5,00 / 9,00
NEW	Ensaladilla rusa de la Abuela con bonito	6,00 / 10,00
	Croquetas caseras de pollo y jamón	10,00
	Falafel con salsa Tzatziki y tomate chilli	12,00
	Calamar frito con mayonesa de lima	13,00
NEW	Albóndigas de Atún GADIRA, salsa de pimienta verde, nata y whisky	14,00
NEW	Revuelto de setas y cebolla holandesa	14,00
	Milhoja de Berenjenas a la parmesana	15,00
NEW	Foie Micuit, crema de Membrillo y brioche tostado	15,00
	Tartar de Salmón, Aguacate y pan de Carasatu	18,00
NEW	Huevos rotos de corral con jamón J©SELITO	18,00

canalla

	Taco de Rabo de Toro, Setas, Rúcula, Pico de gallo y salsa chipotle	7,00
NEW	Brioche de Cordero, Hojitas verdes, Cebolla morada y Mayo Curry	8,00
NEW	Pan Bao de Cangrejo, Hierbas, Cebolla morada y Mayo Kimchi	9,00
	Mollete de solomillo de Atún GADIRA, mayo japo y papada J©SELITO	10,00

fusión

	Fingers de Pollo con patatas fritas (niños)	9,00
	Guacamole natural, pico de gallo y totopos	10,00
	Quesadilla de pollo con salsa mexicana	11,00
	Nachos con queso, chili y carne a la Tex-Mex	11,00
NEW	Wok de noodles con langostinos, verduras, anacardos y soja	14,00
NEW	Paccheri con Portobello y salsa de Boletus	14,00

atún rojo salvaje de almadraba GADIRA

NEW	Burger de Atún Rojo+Tomate+Brotes tiernos+Cebolla roja+Mayo Japo	16,00
	+Coleslaw+Patatas gajo	
	Tartar de Atún aliñado y pan de Carasatu	21,50
NEW	Huevos rotos de corral con Atún picante y patatas paja	22,00
	Tataki de Atún con alga wakame y salsa de soja cítrica	23,00

arroces

	45 minutos, min. 2 personas	
	Arroz negro de sepia, gambas y mayo de ajo negro	15,00 / pax
	Arroz de pulpo, calamar y gambas	15,50 / pax
	Arroz de presa J©SELITO y alcachofas	16,00 / pax
	Arroz caldoso con bogavantes	21,00 / pax

del mar

	Gambas al pil-pil	13,00
	Mejillones Bouchot ‘baby’ con curry amarillo, cilantro y cítricos	14,00
	Lomo de salmón a la brasa y espuma de espárragos frescos	18,00
	Bacalao, pimientos al carbón y pil-pil	20,00
	Pata de pulpo a la brasa con espuma de patata y aceite ahumado	27,00
NEW	Rodaballo a la sal 1 kg. 40min.	40,00

carnes a la brasa

NEW	Hamburguesa Ternera +Cheddar+Tomate+Lechuga+Pepinillo+Salsa+Patatas	14,00
	Pollo Coquelet al horno con patatas provenzales	16,00
	Secreto J©SELITO , pimiento Gernika, papa canaria con mojo rojo	18,00
	Carnes con guarnición de patatas y pimientos fritos	
NEW	Entrecotte madurado de lomo bajo de vaca 300gr.	27,00
NEW	Solomillo de ternera trinchado	29,00
NEW	Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.	60,00
NEW	Chuleta de vaca Holstein-Frisona maduración 30 días	5,9 / 100gr
NEW	Chuleta de vaca Rubia Gallega de pasto maduración 40 días	6,9 / 100gr
	Guarnición extra: Ensalada de lechuga fresca y cebolleta	5,00
	Pimientos del piquillo caramelizados al horno	5,00
	Verduras de la huerta salteadas	6,00

postres

NEW	Tarta de queso	6,00
	Tiramisú de pistacho	6,50
	Brownie de chocolate con helado de vainilla	6,50
NEW	Helados artesanos 2 sabores: fresa, chocolate belga, vainilla, turrón	6,50
NEW	Piña colada berebere: coco, piña mentolada y sorbete de limón	6,50
	Lemon pie	7,00



pizzas en horno de leña

viernes noche, sábados y domingos

 SIN GLUTEN PARA CELÍACOS +1€

Margherita: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, albahaca	9,00
Reina: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, prosciutto, champiñón, orégano	9,50
4 quesos: Masa tradicional, gorgonzola, mozzarella, scamorza, parmesano	10,00
Picante: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, pepperoni, nduja	10,50
Moruna: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, pollo berebere, champiñón, aceituna negra, tirabeque	10,50
NEW Tonno: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, atún, alcaparras, cebolla morada	10,50
berebere : Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, parmesano anchoa, alcachofa, cebolla morada, piparra, brotes de cilantro	11,00
Barbacoa: Masa tradicional, salsa barbacoa, mozzarella, ragout, pancetta ahumada, orégano	11,00
Carbonara: Masa tradicional, mozzarella, parmesano, nata, guanciale, huevo	11,00
Calzone: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, prosciutto, champiñón, huevo, orégano	11,50
NEW Hawaiana: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, jamón York, piña	12,50
NEW Carnívora: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, jamón cocido, pollo berebere y pepperoni	14,00
Deluxe: Masa tradicional, tomate orgánico, mozzarella, porchetta, rúcula selvática, champiñón laminado, parmesano, tartufata	15,00
NEW Salmone: Masa tradicional, nata, mozzarella, philadelphia, salmón, rúcula	15,00

Pregunta por nuestros Menús para grupos de al menos 20 personas

*Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, comuníquelo a nuestro equipo. IVA incluido



starters

NEW Homemade daily soup / stew	7,00 / 12,00
Caesar hearts with crispy chicken	12,00
 berebere salad	13,00
Mezclum, cherry, apple, nuts, goat cheese, raisins, quince, vinaigrette	
 Burrata with pesto of herbs, fresh buds, cherry & nuts	14,00

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	12,00
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

berbere spicy potatoes	5,00 / 9,00
NEW Grandma's potato salad with tuna	6,00 / 10,00
Homemade chicken and ham croquettes	10,00
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 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 with ham J©SELITO	18,00

canalla

Oxtail taco, Mushroom, Arugula & Pico de gallo w. chipotle sauce	7,00
NEW Brioche w. Lamb, Green leaves, Purple Onion & Curry Mayo	8,00
NEW Bao bread w. Crab, Herbs, Purple Onion & Kimchee Mayo	9,00
GADIRA Red tuna sirloin ‘mollete’, Japo-mayo and J©SELITO jowl	10,00

fusion

Chicken Fingers with French Fries (Kids)	9,00
NEW  Natural guacamole, pico de gallo and tortilla chips	10,00
Chicken Quesadilla with Mexican Sauce	11,00
Nachos with cheese, chili and meat Tex-Mex	11,00
NEW Wok noodles with prawns, vegetables, cashews and soy	14,00
NEW  Paccheri w. Portobello & Boletus sauce	14,00

wild red GADIRA almadraba' tuna

NEW Red Tuna Burger +Tomate+Brotes tiernos+Cebolla roja+Mayo Japo	16,00
+Coleslaw+Patatas gajo	
Seasoned tuna tartare & Carasatu bread	21,50
NEW Scrambled eggs with spicy tuna and straw potatoes	22,00
Tuna Tataki with wakame seaweed and citrus soy sauce	23,00

rice

45 minutes, min. 2 people	
Black rice with cuttlefish, prawns and black garlic mayo	15,00 / pax
Octopus, squid and shrimp rice	15,50 / pax
Presa J©SELITO, rice and artichokes	16,00 / pax
Soupy rice with lobsters	21,00 / 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	18,00
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 Beef Burger +Cheddar+Tomato+Lettuce+Gherkin+Sauce	14,00
Chicken Coquelet baked with Provencal potatoes	16,00
Pork fillet J©SELITO , pepper, Canarian potato w. red mojo sauce	18,00
Meats garnished with potatoes and fried peppers	
NEW Entrecotte aged beef loin 300gr.	27,00
NEW Carved beef tenderloin	29,00
NEW Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.	60,00
NEW Holstein-Frisona cow chop aged for 30 days	5,9 / 100gr
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	6,00
Pistachio Tiramisu	6,50
Chocolate brownie with vanilla ice cream	6,50
NEW Artisanal ice cream 2 flavours: strawberry, Belgian choco, vanilla, nougat	6,50
NEW Piña colada berbere : coconut foam, minty pineapple and lemon sorbet	6,50
Lemon Pie	7,00



wood-fired pizzas

Friday nights, Saturday & Sunday



Margherita: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, basil	9,00
Reina: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, prosciutto, mushroom, oregano	9,50
4 cheeses: Traditional dough, gorgonzola, mozzarella, scamorza, parmesan	10,00
Spicy: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, pepperoni, nduja	10,50
Moruna: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, Berber chicken, mushroom, black olive, mangetout	10,50
NEW Tonno: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, tuna, violet onion, capres	10,50
berbere : Traditional dough, organic tomato, mozzarella, parmesan anchovy, artichoke, red onion, piparra, coriander sprouts	11,00
Barbecue: Traditional dough, barbecue sauce, mozzarella, ragout, smoked pancetta, oregano	11,00
Carbonara: Traditional dough, mozzarella, Parmesan, cream, guanciale, egg	11,00
Calzone: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, prosciutto, mushroom, egg, oregano	11,50
NEW Hawaiian: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, York ham, pineapple	12,50
NEW Carnivorous: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, cooked ham, berber chicken and pepperoni	14,00
Deluxe: Traditional dough, organic tomato, mozzarella, porchetta, arugula jungle, laminated mushroom, parmesan, tartufata	15,00
NEW Salmone: Traditional dough, cream, mozzarella, philadelphia, salmon, arugula	15,00

Ask us for our

Groups Menu

min. 20 pax

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

