

cocina de mercado

-CASA- JOSICÓ



C/ Mayor, 119
30006 Puente Tocinos
868 081 483



**La cocina de Casa Josico
está hecha con el amor y
cuidado de los productos
de nuestra tierra,
productos de temporada,
frescos y de primera
calidad, elaborados con
honestidad y tradición.**



**En cumplimiento de los requisitos del reglamento 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor, en "CASA JOSICO", tenemos a su disposición una carta donde encontrará los ingredientes alérgenos que se encuentran en cada uno de los platos que servimos en nuestro Restaurante.
(Consulte con su camarero/a)**

PARA EMPEZAR Y ABRIR BOCA

Ostras francesa extra (unidad)		5,50 €
Zamburiña		3,50 €
Quisquilla cocida (al peso)		s/m
Matrimonio con anchoa en salmuera (*)		3,00 €

Hueva de mujol y mojama de atún		1/2 rac.	12,00 €
		1 rac.	20,00 €
Pulpo al horno			9,50 €/100 g
Pulpo roquero braseado		1/2 rac.	14,00 €
		1 rac.	28,00 €
Gambas al ajillo			20,00 €
Almejas en salsa -ajillo o marinera-			20,00 €
Almejas al ajillo con pasas y piñones			22,00 €
Calamar nacional entero (plancha o brasa)			20,00 €

Calamar nacional entero (andaluza, romana)			22,00 €
Calamarcito nacional a la plancha con habitas Baby			7 €/100 g
Chipirón nacional a la andaluza			7 €/100 g
Caballitos (unidad)			2,80 €
Buñuelos de bacalao			3,20 €
Delicias de bacalao			3,60 €
Croquetas (unidad)			2,80 €
			3,50 €
			2,80 €
			3,00 €
			3,80 €
			3,50 €
			3,50 €
			14,00 €
			22,00 €
			28,00 €
			16,00 €
			16,00 €
			18,00 €
			6,50 €
			7,00 €
			1,80 €

ENTRANTES

LATAS Y CONSERVAS

Anchoas del cantabrico 00 (10 filetes)		24,00 €
Anchoas del cantabrico Premium con trufa		22,00 €
Anchoas del cantabrico con mantequilla (10 filetes)		22,00 €
Anchoas del cantabrico 000 (6 filetes)		18,00 €

(*) Congelación según R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre



DE LA HUERTA Y ALGO MÁS

Tomate temporada c/salazones y aceite	
Tomate temporada c/encurtidos	
Tomate con ventresca	
Ensalada de temporada	

		1/2 rac.	14,00 €
		1 rac.	20,00 €
		1 rac.	12,00 €
		1/2 rac.	14,00 €
		1 rac.	20,00 €
		1 rac.	14,00 €

NUESTRA TRADICIÓN

CAZUELAS

Manitas de cerdo
Rabo de toro estofado
Caracoles en salsa
Carrillera de cerdo
Michirones

		1/2 rac.	8,00 €
		1 rac.	15,00 €
			16,00 €
			8,00 €
			14,00 €
			10,00 €

LO QUE VIENE DEL MAR

Lubina (plancha o sal)
Lubina (ajo pescador o espalda)
Dorada (plancha o sal)
Dorada (ajo pescador o espalda)
Atún de ijada (plancha)
Gallo Pedro
Bacalao al horno
Rodaballo (plancha)
Rodaballo (espalda o ajo pescador)
Tartar de atún rojo
Tataki de atún rojo con risoto de azafrán
Tataki de salmón
Parpatana de atún rojo a la brasa

			16,00 €
			18,00 €
			16,00 €
			18,00 €
			s/m
			s/m
			20,00 €
			20,00 €
			22,00 €
			21,00 €
			24,00 €
			20,00 €
			90 €/Kg.

SOMOS DE CARNE

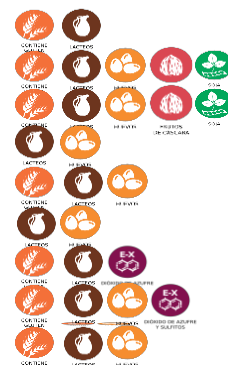
Entrecot angus (USA) (*) (**)
Entrecot de ternera añojo (*) (**)
Ribeye de ternera añojo (*) (**)
Chuletón de vaca madurada (*) (**)
Solomillo de ternera (*) (**)
Solomillo al Foie (**)
Costillas de cabrito (1 kg.) (**)
Costillas de cabrito (1/2 kg.) (**)
Costillas de cabrito (ración) (**)
Costillas de cordero (1 kg.) (**)
Costillas de cordero (1/2 kg.) (**)
Costillas de cordero (ración) (**)
Pollo brasa (ración) (**)
Pluma de bellota
Confit de pato
Steak tartar (**)
(*) Salsas pimienta, roquefort
(**) Guarnición
(**) Ajos tiernos

		32,00 €
		26,00 €
		40,00 €
		70 €/Kg.
		28,00 €
		32,00 €
		s/m
		s/m
		s/m
		s/m
		s/m
		8,50 €
		24,00 €
		20,00 €
		26,00 €
		2,00 €
		3,00 €



PARA LOS GOLOSOS

Tarta de queso
Tarta de la abuela
Tarta del abuelo
Flan de huevo
Pan de calatrava
Tarta de queso al horno
Leche frita con helado de turrón
Torrija con helado
Coulant con bola de helado



6,00 €
6,00 €
6,00 €
4,00 €
4,50 €
6,00 €
7,00 €
7,00 €
7,50 €

HELADOS

Sorbete de limón **
Sorbete de mandarina *
Sorbete de mango *
Sorbete de piña *



4,50 €
4,50 €
4,50 €
4,50 €

** Con Marc de Champagne
* Con Alcohol

3,00 €
2,00 €





Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



MOLUSCOS



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



GRANOS
DE SÉSAMO



PESCADO



SOJA



HUEVOS



ALTRAMUCES



CACAHUETES



CRUSTACEOS



APIO



MOSTAZA



FRUTOS
DE CÁSCARA



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

