

A photograph of a restaurant table with a white marble top. In the foreground, a dark slate plate holds a fried item topped with a salad and drizzled with sauce. To its left is a white bowl of shrimp salad. In the background, a white plate features a meat dish with rice and noodles. A tall glass of a light-colored drink with a citrus garnish stands to the right. A green patterned glass and gold cutlery are also visible.

Josefina

vino & cocina

Aperitivos

BOLITAS DE QUESO GOUDA / \$12

Cheddar-Gouda, Aioli Blue Cheese, Cranberries

GNOCCHIS DE BATATA / \$16

Crema de cilantro y trufas, prosciutto tostado

ROPA VIEJA SOBRE FRITURITAS DE MALANGA / \$12

Aioli Yogurt, Cebollines

CHICHARRÓN DE PULPO / \$18

Tentáculo de Pulpo, Tostones, Tomate criollo

SWEET AND SPICY CAULIFLOWER / \$14

Coliflor rebosado, Aioli Teriyaki, Jengibre, Chili

POPCORN SHRIMP / \$14

Aioli Sweet Chili, Spicy Sesame Mayo

CARPACCIO DE RES/ \$23

Acompañado de alcaparras deshidratadas, queso parmesano, tomates marinados en balsámico y arúgula en reducción de balsámico.

SUSHI PIZZA / \$18

Rice Cake, Aguacate, Ahi Tuna/Spicy Crab, Sea Weed

QUESADILLAS DE QUESO DE CABRA/ \$16

Queso crema, Queso de Cabra, Espinacas, Tomates Secos, Miel de Trufa, Arugula

FISH TACOS/ \$21

Repollo crujiente, cebolla encurtida y un aioli de sweet chili

TABLA DE CORTES FRÍOS/ \$16

Selección gourmet de queso manchego, pecorino y asiago, acompañados de prosciutto y frutas maceradas

ARANCINIS DEL DÍA/ \$13

BAO BUNS DEL DÍA/ \$16

EMPANADILLITAS DEL DÍA/ \$12

SOPA DEL DÍA/ \$7

FILETE MIGNON / \$48

Mantequilla de Shallots, Tomates secos y Risotto de Setas

CAZUELA ESPAÑOLA / \$29

Guiso de Garbanzos, Pulpo & Chistorras, Arroz Blanco

WAGYU BURGER / \$24

Cebollas Caramelizadas en Bacon, Blue Cheese, Aioli Trufas, Homemade Fries

SOUS VIDE CHICKEN BREAST / \$28

Pechuga de Pollo con hueso, Papas en Crema de Ajo Puerro & Bacon

RISOTTO DE PUNTITAS DE FILETE / \$40

Filete mignon, Cebollas, Setas, Vino Tinto

STEAK DE COLIFLOR / \$26

Marinado en Aceite & Ajo, Vinagreta de Alcaparras & Pimientos, Majado de Viandas

CHULETÓN DE TERNERA/ \$48

Jugoso chuletón de ternera a la marsala y setas acompañado de pasta al olio

CHULETÓN DE CERDO/ \$36

Jugoso chuletón de cerdo en reducción de vino tinto y cebollas, acompañado de mamposteo de habichuelas blancas

LOBSTER MAC & CHEESE/ \$38

Langosta, cebollas, tomates secos, quesos gouda y cheddar.

FILETE DE SALMÓN / \$29

Crema Espinacas, Majado de Malanga, Espárragos, Crispy Shallots

FILETE DE RODABALLO / \$49

Vinagreta Española de Alcaparras, Espárragos y Piquillos, Majado de Malanga

CHURRASCO ANGUS / \$47

Mamposteo de Habichuelas Blancas, Chimichurri

TOKYO RICE (PARA DOS) / \$34

Camarones, Chistorras, Carne, Pollo, Repollo Mixto, A Caballo, Tostones

LO MEIN / \$19

Vegetales, Sweet Teriyaki & Jengibre Camarones +\$9 Pollo +\$7

FORMAGGIO MAC & CHEESE / \$32

Pancetta, Churrasco, Cebolla en salsa de cuatro quesos (Queso Feta, Blue Cheese, Queso de Cabra, Parmesano), Esencia de Aceite de Trufas

Sides

TOSTONES DE PLÁTANO / \$6

PAPAS FRITAS / \$6

PAPAS FRITAS TRUFADAS / \$8

VEGETALES SALTEADOS / \$8

MAMPOSTEO DE HABICHUELAS BLANCAS / \$6

MAJADO MALANGA / \$8

HOUSE SALAD / \$9

Spring Mix, Watermelon, Feta Cheese, Crispy Prosciutto, Vinagreta de Mangó

ENSALDA DI RÚCULA / \$18

Arúgula, Espinacas, Fresas, Queso De Cabra, Pine Nuts, Vinagreta de Poppy Seeds. Camarones +\$9 Pollo +\$7

ENSALDA JOSEFINA / \$18

Spring Mix, Watermelon, Feta Cheese, Crispy Prosciutto, Vinagreta de Mangó Camarones +\$9 Pollo +\$7

Josefitas & Joselitos

POLLITOS MAURO / \$11

Fritas Homemade

PASTA PABLO / \$11

Linguine Pasta / Pollo / Salsa Alfredo

CLARITA'S MAC & CHEESE / \$8

Queso Cheddar

Desserts and Hot Drinks

BUDÍN DE ALMENDRAS / \$10

OREOS FRITAS / \$10

FLAN DE QUESO DE CABRA, PAPAYA Y QUESO DEL país / \$10

CAFÉ CON LECHE / \$3

CORTADITO / \$2.50

ESPRESSO / \$2

MACHIATTO / \$2.50

TÉ / \$3.00

Variedad disponible

Josefina
vino & cocina