

# J BY JOSÉ ANDRÉS EXPERIENCE

## LET'S START / COMENCEMOS:

### **Croquetas de pollo**

*Traditional chicken fritters*

*Croquetas tradicionales de pollo*

### **Pan de cristal con tomate**

*Toasted slices of uniquely crispy bread brushed with fresh tomato*

*Un pan tostado único, crujiente y etéreo con pinceladas de tomate fresco*

### **Cono de aguacate con corazón de tomate y chapulines**

*Avocado, tomato heart cone and grasshopper*

*Cono relleno de aguacate, coronado con caviar de tomate y un chapulín*

## SECOND WAVE / SEGUNDA OLA:

### **Papas arrugás con mojo**

*Canary island-style wrinkled baby potatoes, served with mojo verde and mojo rojo*

*Papas estilo islas canarias, servidas con mojo verde y mojo rojo*

### **Ensaïmada Mallorquina con sobrasada**

*Delicious!! caramelized Mallorca-style pastry with sobrasada*

*Deliciosa! Pan caramelizado estilo Mallorca con sobrasada*

### **Tortilla de patatas new way con flor de calabaza**

*Potato foam, egg 63°, caramelized onions, squash blossom*

*Espuma de patata, huevo 63°, cebolla caramelizada y flor de calabaza*

### **Chistorra envuelta en patata frita**

*Slightly spicy chorizo wrapped in crispy potato with quince alioli*

*Chorizo ligeramente picante envuelto en papa crujiente con alioli*

## PICK ONE / ELIJA UNO:

### **1/4 de cochinito asado**

*A quarter roasted baby pig. This method achieves a crispy skin while juicy on the inside. Served with ensalada mixta, lettuce, onions and tomatoes. Please allow 40 minutes to prepare*

*Un cuarto de cochinito asado. Este método logra una piel crujiente mientras se mantiene jugoso por dentro. Se sirve con ensalada mixta, lechuga, cebolla y tomate. Por favor considere 40 minutos de preparación*

### **Chuletón de vaca vieja**

*Grilled 500gr. ribeye served with olive oil mashed potatoes and tomato salad. Please allow 40 minutes to prepare.*

*500gr. de ribeye a la parrilla servido con pure de papas con aceite de oliva y ensalada de tomates. Por favor considere 40 minutos de preparación.*

## PICK ONE / ELIJA UNO:

### **Flan al estilo tradicional de mamá Marisa con espuma de crema catalana**

*A classic Spanish egg custard with 'espuma' of catalan cream and oranges*

*Flan tradicional español con 'espuma' de crema catalana y naranjas*

### **Helado de aceite de oliva con pomelo y tequila**

*Olive oil ice cream with grapefruit and tequila*

*Helado de aceite de oliva con toronja y tequila*

*Consuming raw or undercooked egg, meat or seafood may increase your risk of food borne illness.  
Consumir huevo, carne o mariscos crudos podría incrementar el riesgo de enfermedad.*