



JORNADAS JOSELITO

La Montanera

*Carne Ibérica Fresca
de Joselito*

Las piezas seleccionadas de Joselito proceden de cerdos alimentados de forma 100% natural con bellota y hierba.

Esta época se denomina la "Montanera", el período en el que el cerdo de Joselito ingiere entre 7 y 10 kilos de bellotas y 3 kilos de hierba diarios. Sujeto a la "Montanera", Joselito elabora exclusivamente durante los meses de invierno (enero, febrero y marzo) cuando la carne está disponible.

Pluma ibérica

22€

Se sitúa en la parte final o posterior del lomo (músculo romboides torácico). Su morfología es irregular, algo alargada y triangular. Es una pieza particularmente rica en infiltración intramuscular, lo que le confiere una gran ternera y jugosidad. (Aprox 180g)

Presa ibérica

19€

Continuación craneal del lomo, es una pieza noble que podríamos situar en cuarto lugar después de los inestimables jamón, paleta y lomo. Gran equilibrio en su composición nutricional. Presenta una morfología en forma de abanico. (Aprox 180g)

Secreto Ibérico

19€

Pieza grande y aplanada, en forma de abanico, que durante el faenado del canal queda adherida a la panceta. También es conocida como cruceta de ibérico. Alta infiltración que le da ese aspecto veteado típico. (Aprox 180g)

Chichas / Picadillo Joselito

12€

Chichas o picado de piezas nobles junto con pimentón, sal y ajo. Un manjar de sabor ibérico con una textura exquisita. (Aprox 200g)

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA