



**DON JOAQUÍN**

ASADOR

Nuestra carta no termina aquí.

Se encontrará con diversos platos de temporada elaborados con diferentes carnes y verduras del Valle del Guadalupe.

Comprúebelo en nuestra carta de sugerencias.

Platos tradicionales de cuchara adaptados continuamente en las distintas temporadas.



**DON JOAQUÍN**  
ASADOR

# COCINA *de fuego*

**DON JOAQUÍN**  
ASADOR

## **Cocina de fuego**

Hay algo mágico en el fuego que congrega a su alrededor reuniones y comidas desde el principio de los tiempos. Ese espíritu es el que inspira Don Joaquín, un asador tradicional sustentado en carnes y productos de la huerta de altísima calidad donde el crepitar de las brasas y el aroma de la encina envuelven toda nuestra cocina.

Don Joaquín es el sabor del fuego.

## **Fire cuisine**

*There is something magical within a fire gathering around meetings and meals from the beginning of time. This spirit inspires Don Joaquín, a traditional grill house based on premium quality meat and produces, where crackling noises of coal and oak scent surrounds our kitchen.*

*Don Joaquín is the taste of fire.*

## Alérgenos *Allergens*



GLUTEN  
*Gluten*



SOJA  
*Soy*



HUEVOS  
*Egg*



LÁCTEOS  
*Milk*



CACAHUETE  
*Peanuts*



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
*Nuts and  
derivatives*



APIO  
*Celery*



MOSTAZA  
*Mustard*



ALTRAMUCES  
*Lupin beans*



GRANOS  
DE SÉSAMO  
*Sesame seeds*



PESCADO  
*Fish*



CRUSTÁCEOS  
*Crustaceans*



MOLUSCOS  
*Molluscs*



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y SULFITOS  
*Sulfur dioxide  
and sulphites*



# ENTRANTES Y ENSALADAS

## Starters & Salads

### Ibéricos

#### Iberian pork products

Jamón Ibérico de Bellota. D.O. Guijuelo (120 g. aprox.)  
*Cured Iberian ham. Designation of Origin Guijuelo*

Jamón Ibérico de Bellota. D.O. Guijuelo (90 g. aprox.)  
*Cured Iberian ham (half platter). Designation of Origin Guijuelo*

🧀 Queso Manchego de oveja DD.OO. (200 g. aprox.)  
*Manchego cheese*

🧀 Queso Manchego de oveja DD.OO. (150 g. aprox.)  
*Manchego cheese D.O. (half platter)*

🧀 Queso de cabra (200 g. aprox.)  
*Goat cheese*

🧀 Queso de cabra (150 g. aprox.)  
*Goat cheese (half platter)*

Caña de lomo de castaña (200 g. aprox.)  
*Chestnut loin cane*

### Entrantes de la casa

#### House starters

🍄 Boletus con foie de pato, salsa de trufa y huevos  
*Boletus with foie gras, truffle sauce and eggs*

🍷🥖 Croquetas caseras de puchero  
*Home made croquettes*

🍷 Mollejas de lechazo (300 g. aprox.)  
*Lamb sweetbread*

Morcillas con tomate  
*Blood sausage with tomato*

### Ensaladas

#### Salads

Ensalada de la casa: lechugas variadas con crujiente de langostinos y piñones con vinagreta de miel y mostaza  
*Mixed lettuce salad with crispy prawns and pinenuts with honey mustard vinaigrette*

Ensalada de queso de rulo de cabra: mézclum de lechugas, pasas, nueces, queso de rulo de cabra y vinagreta de miel y mostaza  
*Goat cheese salad: lettuce mix, raisins, walnuts, goat cheese and honey mustard vinaigrette*



# NUESTRAS CARNES A LA BRASA

## Grilled meat

### Cerdo ibérico de bellota de campaña

#### Acorn fed Iberian pork

Espiga (250 g aprox.)  
Select Iberian pork loin cut

Presalado (250 g. aprox.)  
Pork loin

\*Guarnición: patata asada y verduras.

\*Garnish: roast potato and vegetables.

Puede acompañar nuestros ibéricos de cerdo con salsa a la pimienta, salsa barbacoa o salsa de queso de Cabrales  
Our Iberian pork produce can be served with pepper sauce, barbeque sauce or Cabrales cheese sauce

### Ternera

#### Beef dishes

Solomillo (350 g. aprox.)  
Beef sirloin

Entrecot (450 g. aprox.)  
Entrecôte

\*Guarnición: patata asada y verduras.

\*Garnish: roast potato and vegetables.

### Carnes rojas al peso

#### Beef dishes

Chuleta de ternera  
Veal chop

Chuleta de vaca Premium  
Premium beef chop



# ESPECIALIDADES DEL ASADOR

## *Roast specialities*

### **Lechazo**

#### *Suckling Lamb*

Cuarto de lechazo con ensalada  
*Suckling lamb quarter with salad*

Chuletillas de lechazo a la parrilla (6 ud.)  
*Grilled lamb chops*

### **Chivo malagueño**

#### *Malaga goat breed*

Cuarto de Chivo con ensalada  
*1/4 Goat meat with salad*

### **Cochinillo**

#### *Suckling pig*

Cuarto de cochinillo segoviano con ensalada  
*1/4 suckling pig of Segovia with salad*

\*Guarnición ensalada:

\*Garnish: salad.

El peso aproximado del cuarto de cualquiera de nuestras variedades es de 1.250 g.  
*The approximate weight of one quarter of any of our varieties is 1,250 g.*

Todos nuestros asados se preparan por encargo (indícanoslo al hacer tu reserva).  
Son el estandarte de nuestra carta, pues cuidamos la calidad del producto y su elaboración.  
Nuestro compromiso es alcanzar la moda, lo singular y lo auténtico.

*All our roast meats are made to order (please, let us know when placing your reservation).  
They are the standard bearer in our menu, for we take care of the quality of the produce and its preparation. Our commitment is to reach a balance between uniqueness and authenticity in the making process.*



# PESCADOS Y OTROS PLATOS

## *Fish and other dishes*

### **Pescado**

#### *Fish*

Lomo de bacalao estilo casero (ración 250 g.)

*Homestyle cod loin*

Lubina a la espalda

*Sea bass back*

\*Guarnición: combinado de lechugas y patatas a lo pobre.

\*Garnish: lettuce assortment and "a lo pobre" slow-fried potatoes.

### **Otros platos**

#### *Other dishes*

Combinado infantil: hamburguesa, croquetas

filete empanado de pollo y patatas fritas

*Kids' Meal Mix: hamburger, croquettes,*

*breaded chicken steak and French fries*

Filete de pollo a la plancha

*Grilled chicken steak*

Filete de pollo a la pimienta

*Chicken steak with pepper*

Filete de pollo empanado

*Chicken steak coated in breadcrumbs*

El peso aproximado del cuarto de cualquiera de nuestras variedades es de 1.250 g.

*The approximate weight of one quarter of any of our varieties is 1,250 g.*

Todos nuestros asados se preparan por encargo (indícanoslo al hacer tu reserva).

Son el estandarte de nuestra carta, pues cuidamos la calidad del producto y su elaboración.

Nuestro compromiso es alcanzar la moda, lo singular y lo auténtico.

*All our roast meats are made to order (please, let us know when placing your reservation).*

*They are the standard bearer in our menu, for we take care of the quality of the produce and its preparation. Our commitment is to reach a balance between uniqueness and authenticity in the making process.*