



Bienvenido a Don Joaquín, el sabor de la buena cocina desde 1995

Estás entre los pueblos blancos de Álor y Pizarra. En Don Joaquín no solo asamos, encendemos recuerdos. Hacemos que el fuego suene a infancia y que cada plato huela a domingo en familia.

Aquí hacemos una pausa en tu camino. Cocinamos con lo que da la tierra del Guadalhorce. Servimos caldos del norte, asados de la meseta y frituras sureñas con alma. Desde 2005, Flores y Juani, hija y yerno del abuelo Joaquín, siguen su legado: cocinar con cariño y servir con orgullo.

Viajamos cada año para descubrir nuevas recetas y traerlas a la mesa. Porque aquí no se deja de aprender, ni de comer bien.

Nuestro objetivo es sencillo, que quieras volver. Estás en buena compañía. Disfruta, esta mesa también es tuya.

Welcome to Don Joaquín, the taste of good cooking since 1995

You are between the white villages of Álor and Pizarra. At Don Joaquín, we do not just roast. We bring back memories. We make fire sound like childhood and every dish smells like a Sunday with family.

This is a place to pause along your journey. We cook with what the land of the Guadalhorce valley gives us. We serve broths from the north, roasts from the plains and southern fried dishes with soul. Since 2005, Flores and Juani, the daughter and son-in-law of Grandpa Joaquín, have continued his legacy by cooking with love and serving with pride.

Every year we travel to discover new recipes and bring them to the table. Because here, we never stop learning or eating well.

Our goal is simple. That you will want to come back. You are in good company. Enjoy. This table is yours too.

DON JOAQUÍN

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*

DON JOAQUÍN

¿TE APETECE SALIRTE DEL MAPA?

Pregunta por nuestras sugerencias del día: platos fuera de carta, recién pensados, recién hechos y con producto de temporada. Cada día cambiamos para sorprenderte.

Hoy puede que esté tu nuevo plato favorito.

Ask about our daily specials: off-menu dishes, freshly created, freshly made, and featuring seasonal ingredients. We change every day to surprise you.

Today, your new favorite dish might be waiting.

DON JOAQUÍN

ENTRANTES Y ENSALADAS

Despierta el apetito y empieza el viaje

IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo (120g aprox.) <i>Acorn iberian ham from D.O. Guijuelo</i>	28,00€
Queso manchego de oveja D.O. (200g aprox.) 🍷 <i>Sheep's Manchego cheese</i>	22,00€
Combinado de jamón ibérico de Bellota de D.O. Guijuelo y queso manchego de oveja D.O. 🍷 <i>Combination of acorn ham Iberian ham from D.O. Guijuelo and sheep's Manchego cheese</i>	28,00€

ENSALADAS

Ensalada de la casa 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Brotes tiernos variados con crujiente de langostinos y piñones con vinagreta de miel y mostaza <i>Mixed baby greens with crispy prawns and pine nuts with honey mustard vinaigrette</i>	16,00€
Ensalada de queso rulo de cabra 🍷 🍷 🍷 🍷 Brotes tiernos variados, pasas, nueces, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza <i>Mixed baby greens raisins, walnuts, goat cheese, and honey mustard vinaigrette</i>	16,00€
Ensaladilla rusa 🍷 🍷 <i>Russian salad</i>	14,00€
Ensaladilla rusa trufada con huevos fritos 🍷 🍷 <i>Tuffed Russian salad with fried eggs</i>	18,00€

PRECIO DE SERVICIO PAN 2,80€, SI NO LO DESEA COMUNÍCALO AL PERSONAL DE SALA.
PREGUNTAR POR CARTA DE ALÉRGENOS SI ES NECESARIO.

BREAD SERVICE CHARGE €2.80. IF YOU DO NOT WISH TO HAVE IT, PLEASE INFORM THE SERVICE
STAFF. ASK FOR THE ALLERGENS MENU IF NEEDED.

DON JOAQUÍN

ENTRANTES CALIENTES

Boletus con foie de pato, salsa de trufa y huevos   <i>Boletus mushrooms with duck foie gras, truffle sauce, and eggs</i>	26,00€
Croquetas caseras de puchero     <i>Homemade stew croquettes</i>	16,00€
Mollejas de lechazo salteadas al ajillo (300g aprox.)  <i>Sautéed lamb sweetbreads with garlic</i>	26,00€
Morcillas de Zalea con fritada de tomate del Guadalhorce <i>Zalea blood sausages with Guadalhorce tomato fry-up</i>	14,00€
Puerros a baja temperatura a la brasa y gratinados con salsa holandesa   <i>Low-temperature grilled leeks, gratinated with hollandaise sauce</i>	15,00€
Alcachofas salteadas al ajillo, con virutas de jamón  <i>Sautéed artichokes with garlic and shavings of ham</i>	18,00€
Alcachofa en flor confitada a baja temperatura sobre crema de foie y velo de papada ibérica  <i>Confit artichoke heart at low temperature on foie cream with iberian pork belly velo</i>	6,50€

DON JOAQUÍN

NUESTRAS CARNES

Valentía al fuego y con hambre

CARNES COCINADAS

Costillas a baja temperatura con salsa BBQ, acompañadas de patatas fritas 🍖 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Slow-Cooked ribs with BBQ sauce, served with french fries **24,00€**

Codillo de cerdo a baja temperatura glaseado con su propio jugo, sobre puré de zanahorias 🍖 🍷 🍷 🍷
Slow-cooked pork knuckle glazed with its own juices, on a bed of carrot purée **24,00€**

CARNES A LA BRASA

LECHAZO

Chuletillas de lechazo IGP a la brasa (6 Uds.)
***Guarnición: patata asada y ensalada de col** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
*Milk-fred lamb IGP chops (6 pieces). *Garnish: Roasted potato and cabbage salad* **30,00€**

CERDO IBÉRICO DE BELLOTA DE CAMPAÑA

Espiga ibérica de bellota a la brasa del carbón de encina (250g aprox.)
***Guarnición: patata asada y ensalada de col** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
*Acorn iberian Spiga grilled over oak charcoal. *Garnish: Roasted potato and cabbage salad* **26,00€**

Presa ibérica de bellota a la brasa del carbón de encina (250g aprox.)
***Guarnición: patata asada y ensalada de col** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
*Acorn iberian pork shoulder, grilled over oak charcoal *Garnish: Roasted potato and cabbage salad* **28,00€**

DON JOAQUÍN

TERNERA CHARRA

Solomillo de ternera raza Charra (350g aprox.)

32,00€

***Guarnición: patata asada y ensalada de col** 🍟 🥬 🍷 🍴

*Charra breed beef tenderloin *Garnish: Roasted potato and cabbage salad*

Entrecot de ternera raza Charra (450g aprox.)

30,00€

***Guarnición: patata asada y ensalada de col** 🍟 🥬 🍷 🍴

*Charra breed beef ribeye *Garnish: Roasted potato and cabbage Salad*

VACA MADURADA

Chuleta de vaca Premium seleccionada y sacrificada en Galicia, hecha a la brasa de encina, con maduración de 35-45 días. *Guarnición: patatas fritas y pimientos del padrón 🍟 🌶️

84,00€ / KG

Premium beef ribeye, selected and processed in Galicia, grilled over oak charcoal, with 35-45 days of aging.

**Garnish: French fries and Padrón peppers*

DON JOAQUÍN

PESCADOS Y OTROS PLATOS

Del mar al plato para los que saben elegir

PESCADO

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura, con verduras flambeadas (ración 250g)   **28,00€**
Cod loin confit at low temperature, with flambéed vegetables

Lubina a la espada, con patatas a lo pobre y ensalada brotes tiernos    **26,00€**
Sea bass on the back with "Poor mans" potatoes and tender greens salad

Salmón al horno con salsa a la naranja del Guadalhorce, con patatas a lo pobre y ensalada de brotes tiernos     **26,00€**
Baked salmon with Guadalhorce orange sauce, served with "Poor mans" potatoes and tender greens salad

***PESCADO DEL DÍA PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL**
**FISH OF THE DAY PLEASE ASK OUR STAFF*

OTROS PLATOS

Combinado infantil: hamburguesa, croquetas y pechuga de pollo empanado       **15,00€**
Children's Combo: Hamburger, croquettes and breaded chicken breast

Filete de pechuga de pollo a la plancha, acompañado de patatas fritas  **15,00€**
Grilled chicken breast fillet served with french fries

Filete de pechuga pollo a la pimienta verde, acompañado de patatas fritas     **16,00€**
Chicken breast fillet with green pepper sauce, served with french fries

Filete de pechuga de pollo empanado y patatas fritas   **15,00€**
Breaded chicken breast fillet with french fries

Hamburguesa de vaca premium, a la brasa de carbón de encina, queso cheddar, brotes tiernos, cebolla braseada y mayonesa trufada, acompañada de patatas fritas     **18,00€**
Premium beef burger, grilled over oak charcoal, with cheddar cheese, tender greens, braised onion, and truffle mayonnaise, served with french fries

DON JOAQUÍN

ESPECIALIDADES DEL ASADOR

Atrévete a probar los clásicos con alma

Cuarto de lechazo IGP asado en nuestro horno de adobe con leña de encina durante horas, al más puro estilo castellano

68,00€

Quarter of IGP milk-fed lamb roasted in our clay oven with oak firewood for hours, in the purest castilian style.

Cuarto de chivo malagueño asado en nuestro horno de adobe con leña de encina durante horas, al más puro estilo castellano

64,00€

Quarter of Málaga kid goat roasted in our clay oven with oak firewood for hours, in the purest castilian style.

Cuarto de cochinillo segoviano asado en nuestro horno de adobe con leña de encina durante horas, al más puro estilo castellano

64,00€

Quarter of segovian suckling pig roasted in our clay oven with oak firewood for hours, in the purest castilian style.

***LOS CUARTOS SE ACONSEJAN PARA DOS PERSONAS**

**QUARTERS ARE RECOMMENDED FOR TWO PEOPLE*

TODOS NUESTROS ASADOS SERÍA BAJO RESERVA DE 24 HORAS

ALL OUR ROASTS REQUIRE A 24-HOUR RESERVATION

DON JOAQUÍN

DÉJATE SITIO PARA EL FINAL...

Nuestros postres no son un simple cierre: son el broche de oro de la experiencia **Don Joaquín**. Flores, nuestra cocinera y repostera, lleva en sus manos el saber de varias generaciones y el cariño de cada receta hecha en casa.

Te presentamos aquí algunos clásicos.

Y si quieres descubrir lo que se está horneando hoy, pregunta por los postres del día: todos artesanos, elaborados en nuestra cocina, y con ese sabor de tradición que no se olvida.

*Our desserts are not just a simple ending: they are the golden finale of the **Don Joaquín** experience. Flores, our cook and pastry chef, holds in her hands the knowledge of several generations and the love in every home-made recipe.*

Here we present some classics.

And if you want to discover what's baking today, ask about the desserts of the day: all handcrafted, made in our kitchen, and with that unforgettable taste of tradition.

DON JOAQUÍN

POSTRES CASEROS

Aquí se gana el viaje, ciérralo con honor

Tarta de la abuela de galleta 🍰🍪🌿🍯

7,00€

La receta de siempre, con su galleta mojada en cariño y mantequilla.

The classic recipe, with its biscuit dipped in love and butter.

Milhojas con crema y nata 🍰🍪🌿🍯

7,00€

Crujiente, delicada y cremosa. La crema pastelera de Flores marca la diferencia.

Crunchy, delicate, and creamy. Flores' custard cream makes the difference.

Milhojas con nata y chocolate caliente 🍰🍪🌿🍯

7,00€

Un clásico que no falla: capas de hojaldre fino con nata montada en cocina. Ligera, pero inolvidable.

A classic that never fails: layers of thin puff pastry with freshly whipped cream. Light, yet unforgettable.

Brownie con helado 🍰🍪🌿🍯🍦

7,50€

Chocolate intenso, corazón húmedo y una bola de helado que se derrite justo a tiempo.

Intense chocolate, a moist center, and a scoop of ice cream that melts just in time.

Brownie con sopa de chocolate blanco 🍰🍪🌿🍯🍦

8,00€

El primo rubio del clásico. Goloso, suave y con un punto de vainilla que enamora.

The blond cousin of the classic. Sweet, smooth, and with a hint of vanilla that captivates.

DON JOAQUÍN

Carpaccio de piña al horno especiado

7,00€

Fresco, ligero y con un toque cítrico. Ideal si buscas algo dulce sin renunciar al equilibrio.

Fresh, light, and with a citrus touch. Ideal if you're looking for something sweet without sacrificing balance.

Tarta de queso estilo coulant 🍰 🕒 🌿 🌀

8,00€

Por fuera parece una tarta, por dentro se rinde.

Cremosa, cálida y adictiva.

On the outside, it looks like a cake; on the inside, it surrenders. Creamy, warm, and addictive.

Tarta de lima 🍰 🕒 🌿 🌀

8,00€

Refrescante, con ese punto ácido que limpia el paladar y deja una sonrisa.

Refreshing, with that tangy touch that cleanses the palate and leave a smile.

DON JOAQUÍN



**Síguenos en nuestras redes sociales
y dejanos tu reseña**

*Follow us on our social networks
and leave us your review*

DON JOAQUÍN