



Joselito
CASA DE COMIDAS

Valentine's Day Six-Course Chef's Tasting Menu
Wednesday, February 14, 2018
\$80 per person; \$130 with wine pairings



Joselito
CASA DE COMIDAS

Valentine's Day Six-Course Chef's Tasting Menu
Wednesday, February 14, 2018
\$80 per person; \$130 with wine pairings

FIRST COURSE

Crudo de atún y aguacate con cebolletas y almendras

Tuna crudo, avocado mousse, pineapple-ginger sorbet, almonds, cilantro*

Ramon Canals Brut Especial 2013 / Xarel-Lo, Macabeo, Parellada ~ Penedès

SECOND COURSE

Purrusalda con brandada de bacalao y chips de puerro

Potato leek soup, codfish brandade, leek chips

Ramon Canals Brut Especial 2013 / Xarel-Lo, Macabeo, Parellada ~ Penedès

THIRD COURSE

Pasta marinera con carabinero

Shrimp and scallops egg pasta, grilled red king prawn

*Peñalba Lopez White 2013 / White Tempranillo ~
Vino de la Tierra de Castilla y Leon*

FOURTH COURSE

Rape gratinado con salsa de txacoli y erizo de mar

Txacoli monkfish gratin, sea urchin

"El Chaparral" de Vega Sindoa 2014 / Grenache ~ Navarra

FIFTH COURSE

Venado con salsa de frutos del bosque y zanahorias asadas

Grilled venison, berries sauce, roasted carrots

Abelis "William Selection" 2013 / Tinta de Toro ~ Toro

SIXTH COURSE

Cre moso de nata relleno de fruta de la pasion con salsa de petalos de rosa

Passion fruit stuffed panna cotta, rose petals sauce

Cesar Florido Moscatel Dorado

Seating is limited, kindly make reservations via phone at 202-930-6955 or online at www.joselitoDC.com

FIRST COURSE

Crudo de atún y aguacate con cebolletas y almendras

Tuna crudo, avocado mousse, pineapple-ginger sorbet, almonds, cilantro*

Ramon Canals Brut Especial 2013 / Xarel-Lo, Macabeo, Parellada ~ Penedès

SECOND COURSE

Purrusalda con brandada de bacalao y chips de puerro

Potato leek soup, codfish brandade, leek chips

Ramon Canals Brut Especial 2013 / Xarel-Lo, Macabeo, Parellada ~ Penedès

THIRD COURSE

Pasta marinera con carabinero

Shrimp and scallops egg pasta, grilled red king prawn

*Peñalba Lopez White 2013 / White Tempranillo ~
Vino de la Tierra de Castilla y Leon*

FOURTH COURSE

Rape gratinado con salsa de txacoli y erizo de mar

Txacoli monkfish gratin, sea urchin

"El Chaparral" de Vega Sindoa 2014 / Grenache ~ Navarra

FIFTH COURSE

Venado con salsa de frutos del bosque y zanahorias asadas

Grilled venison, berries sauce, roasted carrots

Abelis "William Selection" 2013 / Tinta de Toro ~ Toro

SIXTH COURSE

Cre moso de nata relleno de fruta de la pasion con salsa de petalos de rosa

Passion fruit stuffed panna cotta, rose petals sauce

Cesar Florido Moscatel Dorado

Seating is limited, kindly make reservations via phone at 202-930-6955 or online at www.joselitoDC.com