

MENÚ COMIDA:

sábados, domingos, festivos.

ENTRANTES

Croquetas del mar: dos de sepia y dos de carabineros

Gluten, lácteos, crustáceos, molusco

Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra, polvo de parmigiano DOP,

bastones de bacon y maíz tostado

Lácteos, pescado, sulfitos (por el vinagre)

Boom de tomate relleno

Lácteos, pescado, sulfitos (por el vinagre)

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha

Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)

Burrata fresca sobre cama de rúcula y cherrys al Jospet (supl.2 €)

Lácteos, gluten, frutos de cáscara, sulfitos (por el vinagre)

Pink Hummus

Gluten, frutos de cáscara

Bocata de calamares con ajo negro y mayonesa "chili"

Gluten, moluscos, huevo

Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero

Gluten, huevo

Bao de pato estilo Pekin con salsa chipotle, mayonesa de soja y

patatas "paja"

Gluten, lácteos, soja, mostaza

Tacos pull de pollo, cebolla encurtida y nuestro salsa con toque
picante (2 ud.)

Gluten, pescado, frutos de cáscara

Tortitas de atún fresco marinado y láminas de aguacate (2 ud.)

Gluten, pescado, sesamo

PRINCIPALES

Pizza (con masa madre de lenta fermentación) de ternera braseada
sobre base de bechamel, crema de trufa negra, cebolla morada y
pimiento rojo (supl. 2€)

Gluten, lácteos, frutos de cáscara, sulfitos (por el vino)

Pizza (con masa madre de lenta fermentación) BBC: carne de pollo con
nuestro salsa barbacoa

Gluten, lácteos, sulfitos (por el vinagre)

Tagliatelle bolognesa de vaca madurada y lascas de parmigiano DOP.

Gluten, huevo, lácteos

Wok de 'noodles' con gambas y verduras al estilo Tika Massala

Huevo, lácteos, gluten, pescado, soja, crustaceos

Tartar de salmón, pistachos, yuzu, sake, aguacate y pan de gambas.
(supl. 2€)

Gluten, soja, pescado, sulfitos (por el vinagre), crustaceos, frutos de cascara

Salmón al Jospers con verduras

Pescado, frutos de cascara, huevo

Parrillada de verduras de la huerta al Jospers

Secreto al Jospers con salsa de curry rojo Tailandés

Gluten

Hamburguesa de vaca madurada, huevo frito de corral, queso cheddar
y crujiente de bacon

Gluten, lácteos, huevo

Costillar de cerdo con salsa barbacoa, miel y un toque cítrico (supl. 4€)

Gluten

Steak tartar de solomillo de ternera. Preparado en mesa. (supl.8€)

Gluten, mostaza, pescado, huevo

Chuletón de vaca gallega. 30 días de maduración (para 2 personas,
con supl. de 12€/kg por pax)

Gluten

POSTRES

Tarta de 3 chocolates

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara

Casera de Queso

Gluten, lácteos, huevo

Falso lemon pie

Gluten, lácteos, huevo

Brownie con helado

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Helados variados

Frutos de cascara, soja, lácteos, gluten, huevo

Fruta del día: Piña natural

Incluye entrante, principal y postre

17,50 €

... y mientras esperas, algo de picar (fuera de carta)...

Anchoas del cantábrico. 2,20€/ud

Gluten, pescado

Ensadilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha 6,50€

Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)

Jamón ibérico, espiral de patata y huevo. 7,50€

Gluten, huevo

Fritura de calamares con salsa de mayo – lima. 8,50€

Pescado, huevo, gluten

Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo. 20,50€

Gluten

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información, consulte a nuestro personal. Este establecimiento no es un restaurante libre de alérgenos, por la manipulación de los mismos en la elaboración de los platos pueden existir trazas de cualquiera de ellos.

