

MENÚ COMIDA:

sábados, domingos,
vísperas de festivo y
festivos.

ENTRANTES

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara, sulfitos (por el vino)

Ensalada de espaguetis de calabacín, espinacas baby, pollo al Jospé y
verduras confitadas, aderezada con salsa Thai.

Gluten, frutos de cáscara, mostaza

Tartar rojo de tomate y anchoa, con aliño mediterráneo

Pescado, gluten, mostaza

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha

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

Burrata fresca sobre cama pesto verde y cherrys confitados **(supl.2 €)**

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

Vichyssoise, setas confitadas y lágrimas de queso.

Gluten, lácteos

Nachos de pato Pekin, salsa mayo – soja y chipotle spice

Gluten, frutos de cáscara, lácteos, huevo, soja

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

Trio de mini baos con calamares y ajo aceite

Gluten, pescado huevo, frutos de cáscara

“Coqueta” usuzukuri de atún rojo con pico de gallo

Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, sésamo

PRINCIPALES

Pizza carbonara de masa extrafina, tacos de bacon, lascas de parmesano, yema de huevo y nueces.

Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara

Pizza napolitana de carrillera cocinada a baja temperatura sobre una base de bechamel, crema de trufa negra y cebolla morada **(supl. 2€)**

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

Rigatoni a la crema de salmón escocés

Gluten, lácteos, pescado, sulfitos (por el vino)

Tagliatelle bolognesa de vaca madurada y parmigiano DOP.

Gluten, huevo, lácteos, apio, sulfitos (por el vino)

Arròs del Senyoret al Jospèr, servido en rustidera

(mín. 2 personas, supl. 4 euros p/p)

Soja, pescado, marisco, crustáceos

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

Huevo, lácteos, gluten, pescado, soja, crustaceos

Tataki de atún al Jospèr, edamame y nuestra salsa

Soja, pescado, frutos de cascara, huevo

Salmón al Jospèr con verduras

Pescado, frutos de cascara, huevo

Parrillada de verduras de la huerta al Jospèr

Gluten

Secreto al Jospèr con salsa de curry rojo tailandés

Gluten

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

Gluten, lácteos, huevo

Medio costillar de cerdo con salsa barbacoa, miel y un toque cítrico **(supl. 3€)**

Gluten

Lomo alto de vaca, al Jospes **(supl. 6,50€)**

Gluten, lácteos

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 15€/kg por pax)**

Gluten

POSTRES

Brownie con helado

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Casera de Queso

Gluten, lácteos, huevo

Sorbete de Limón con un toque de fresa

Gluten, lácteos

Helados variados

Frutos de cascara, soja, lácteos, gluten, huevo

Fruta del día: Sandía

Incluye entrante, principal y postre

17,50 €

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

Anchoas del cantábrico. 2,50€/ud

Gluten, pescado

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas. 6,50 €

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara, sulfitos (por el vino)

Ensaladilla rusa casera con mayonesa aireada de remolacha 7,50€

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

Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero 8,50€

Gluten, huevo

Fritura de calamares con salsa de mayo. 10,50€

Pescado, huevo, gluten

Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo. 22,50€

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.

