

# MENÚ COMIDA:

sábados, domingos,  
vísperas de festivo y  
festivos.

## ENTRANTES

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas

*Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara, 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 con ventresca de atún y 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)*

Crema de calabaza, setas confitadas y virutas de jamón ibérico.

*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*

“Coca” de sashimi de atún rojo con pico de gallo

*Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, sésamo*

## PRINCIPALES

“La Carbonara”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, bacon, parmesano DOP, yema de huevo y nueces

*Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara*

“La ibérica”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, virutas de jamón ibérico, parmesano DOP, crema de queso azul y cherrys

*Gluten, lácteos*

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 Jospier

*Gluten*

Secreto al Jospier 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 Jospier **(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: Piña

*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.*

