

# MENÚ CENAS

## ENTRANTES

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas

*Gluten, huevo, lácteos, 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 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)*

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

*Gluten, lácteos*

**¡NEW!** Tempura de gambas y verduras de temporada con duo de salsas,

mayo kimchi y soja

*Gluten, lácteos, crustáceos, 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 nuestra salsa con toque picante (2 ud.)

*Gluten, pescado, frutos de cáscara*

Trio de mini baos con calamares y ajo aceite

*Gluten, moluscos, 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)*

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

*Huevo, lácteos, gluten, pescado, soja, crustaceos*

Tataki de atún al Jospers, edamame y nuestra salsa

*Soja, pescado, frutos de cascara, huevo*

Salmón al Jospers con verduras

*Pescado, frutos de cascara, huevo*

Parrillada de verduras de la huerta al Jospers

*Gluten*

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

*Gluten, lácteos, huevo*

Secreto al Jospers con salsa de curry rojo tailandés

*Gluten*

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

*Gluten*

Lomo alto de vaca, al Jospé (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 cáscara, 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 cáscara, 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.*

