

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)

Croquetas de marisco

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

¡NEW! Ensalada summer de brotes tiernos, un toque cítrico, nueces,

tomates cherry y queso de cabra o pollo al Jospet (elige el que más te guste!)

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

Tartar rojo de tomate con ventresca de atún y aliño mediterráneo

Pescado, gluten, mostaza

Ensaladilla rusa, huevo de codorniz y pimiento del piquillo

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

Burrata fresca sobre puré de berenjena a la leña, dados de tomate y mayonesa

de trufada (**supl.2 €**)

Lácteos, huevo

¡NEW! Salmorejo clásico con huevo de codorniz y picatostes crujientes

Gluten, huevo, sulfitos (por el vinagre)

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 mayonesa de soja

Gluten, lácteos, soja, mostaza

¡NEW! Tacos pulled de pollo braseado con cebolla encurtida y un toque de jalapeño (2 ud)

Gluten, huevo

Trio de mini baos con calamares y ajo aceite

Gluten, pescado huevo, frutos de cáscara

Ceviche de salmón, manzana y cebolla morada aderezado con leche de trigue cítrica

Pescado

¡NEW! Salpicón de Marisco

Gluten, pescado, crustáceos

Bao de tartar de atún rojo con salsa hoisin y huevo de codorniz

Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, sésamo

¡NEW! Tartar de atún rojo marinado en salsa hoisin sobre aguacate rebozado en panko y huevo de codorniz

Gluten, pescado, huevo, soja, sulfitos

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

¡NEW! “Tonyina”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, atún al natural, pimientos asados al Jospers, cebolla morada, aceitunas negras y hojas de albahaca

Gluten, lácteos, pescado

Pizza napolitana de carrillera cocinada a baja temperatura sobre una base de bechamel, crema de trufa negra y cebolla morada **(supl. 2,60€)**

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

Canelones de Salmón, verduras de temporada y bechamel rosada, acompañado de pan de ajo

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

Boloñesa Piur con chistorra, huevo de codorniz y pasta Rigatoni

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

Arròs del Senyoret al Jospers, 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 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 hecha en casa, huevo frito de corral, queso cheddar y crujiente de bacon.

Gluten, lácteos, huevo

Secreto al Jospers con salsa de curry rojo tailandés

Gluten

Churrasco de ternera a la brasa con salsa argentina y patatas **(supl. 3,50€)**

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

Torrija, hecha en casa, con helado de vainilla

Gluten, lácteos, huevo

Profiteroles con salsa de chocolate y helado de vainilla

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Brownie, chocolate fundido y una bola de helado

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Tiramisú casero

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara

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

18,50€

... 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, huevo de codorniz y pimiento del piquillo 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.

