

NUESTRA CARTA

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal	26,00€
Ensalada de tomates, ventresca y pimiento asado	12,50€
Lomo de salmón marinado y ahumado al momento	25,00€
Tartar vertical de ternera madurada	18,50€
Anchoas del Cantábrico 00	14,00€
Tiradito de atún Balfegó con mayonesa de trufa y cebolla roja encurtida	14,00€
Carpaccio de gamba roja	18,50€
Carpaccio de solomillo de ternera ahumado al Jospers®	16,00€
Ensaladilla con ventresca de atún y pan soplado	13,50€
Calamares de potera fritos	12,00€
Mejillones a la brasa Jospers®	9,80€

ARROCES - SOLO A MEDIODÍA

Paella de paescado	16,50€
Fideuá con alioli	15,50€
Caldoso de bogavante	24,50€
Arroz de campo	14,00€
Señoret	18,00€

ARROZ A LA BRASA JOSPERS® - SOLO A MEDIODÍA

Lágrima ibérica, verduras y setas	14,00€
-----------------------------------	--------

PURA BRASA

CARNES

Entrecote de vaca madurado 350g	22,00€
Solomillo de ternera 180g	22,00€
Pluma ibérica con alioli de mostaza ancienne e higos	19,00€
Chuletón de vaca gallega madurada 21 días 500g	35,00€

PESCADOS

Un pulpo diferente	24,00€
Gallo san pedro a la brasa Jospet [®]	25,00€
Bacalao confitado en aceite de romero	16,00€
Merluza braseada com pimientos del piquillo confitados, txacolí y ajos tiernos	19,00€
Lenguado con puerros, setas y su espina	22,00€

TENEMOS PESCADO SALVAJE. Consultar al camarero las sugerencias del día.

POSTRES

Tarta de queso	5,50€
Love chocolate	7,00€
Bizcocho de almendras templado con helado de leche merengada	7,00€
Nuestra ensalada de frutas	6,50€
Helados artesanos	6,00€

MENÚ INFANTIL

Rigatone Boloñesa, pollo empanado, bebida y helado	14,00€
Rigatone Boloñesa, merluza a la romana, bebida y helado	14,00€

DISPONEMOS DE PAN Y PASTA PARA CELÍACOS.

INGREDIENTES ALÉRGICOS · Para más información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal.

BODEGA

CAVA

Parxet Brut Reserva, DO Cava	21,00€
Ars Collecta Blanc De Blancs, DO Cava	27,00€
Titiana Pinot Noir, DO Cava	26,00€

VINO BLANCO

La Charla Verdejo, DO Rueda	17,00€
Brunus, DO Montsant	21,00€
Lencís, DO Empordà	18,00€
Pazo Leiras Albariño, DO Rías Baixas	20,00€
Pazo De Rubianes Albariño, DO Rías Baixas	21,50€
Prohom Conceptia, DO Terra Alta	17,00€
De Muller Chardonay, DO Tarragona	17,00€
Bancal Del Bosc, DO Montsant	16,00€

VINO ROSADO

Abadia De Poblet, DO Conca De Barberà	24,00€
Born Rose, DO Barcelona	16,00€

VINO TINTO

El Pispá, DO Montsant	18,00€
Intramurs, DO Conca De Barberà	17,00€
Paramos De Ribera, DO Ribera Del Duero	16,00€
Austum ECO, DO Ribera Del Duero	20,00€
La Vicalandia Reserva Viñas Viejas, DO Rioja	27,00€
Scala Dei Prior, DO Priorat	30,00€
Clos De L'Obac Usatges, DO Priorat	28,00€
Francisco Barona, DO Ribera	31,00€
Pago De Los Capellanes Crianza, DO Ribera	32,00€
Roda Reserva, DO Rioja	39,00€
Viña Tondonia Reserva, DO Rioja	35,00€

COPAS

Vino por copa	4,00€
Corpinnat Torelló Brut Reserva	4,50€

MENÚ

PARA COMPARTIR

Ensalada de tomates, ventresca y pimientos asados

Calamares de potera fritos

Mejillones a la brasa Jospers

PRINCIPALES

a elegir

Tataky de entrecot madurado a la brasa

Lenguado, puerros, setas y su espina

Arroz de lagrima ibérica y verduritas al Jospers (mínimo 2 personas)

POSTRES

a elegir

Carpaccio de frutas con helado de mango

Brownie con helado de avellana

BODEGA

Bancal de Bosc blanco/tinto DO Montsant

Refrescos, aguas

Cafés e infusiones

Cava Ars Collecta

45,00€ (IVA incluido)