

El Tapeo

Aceitunas con pesto	3,5	Croquetas de jamón (pr/ud)	2
Almendras saladas	3,5	Croquetas de gambas (pr/ud)	2,8
Anchoas con aceite de oliva	8	Jamón 100% ibérico	1/2 ración 13 ración 25
Ostras Sorlut (pr/ud)	4	Patatas bravas crujientes	5,5
Langostinos cocidos (pr/100gr)	6,8	Cigalitas Robuchon	16,4
Mejillones en salsa Thai o al natural	14	Alcachofas al natural	10
Calamares a la andaluza con mayonesa al limón	13	Burratina con tomate, pesto y piñones	12,5
Gambitas fritas con mayonesa al limón	14	Espárragos verdes a la parrilla con romesco	8
Zamburiñas al horno con jamón ibérico	15	Escalivada de la casa con anchoas	9
Cangrejo real de Alaska (100gr)	19	Ensaladilla de King Crab	1/2 ración 10 ración 17,5
King Crab glaseado con emulsión picante (100gr)	23,9	Pan con tomate	3,5

A la Brasa **JOSPER**

DEL MAR

- Pescado de la lonja del día
- según mercado -
- Salmón al «beurre blanc»
con caviar de arenque
- 14 -
- Bogavante al ajillo o a la brasa
(pr/100gr)
- 16 -
- Bogavante a la mallorquina
(pr/100gr)
- 17 -

DE LA TIERRA

- Entrecôte corte japonés Txogitxu
- 29 -
- Dados de solomillo
a la pimienta o salsa café de Paris
- 12 -
- Costillitas de cabrito
- 16 -
- Pluma ibérica
- 16 -
- Solomillo de ternera
- 25 -

Guarniciones



- Pimientos asados a la vasca
- Ensalada verde
- Patatas fritas
- Puré de la casa
- 4,5 -

Sugerencias

- Ensaladilla rusa del día
- 11 -
- Pimientos de Padrón
- 7 -
- Tortilla melosa de patatas y trufa
- 8 -
- Tortilla abierta
de gambas frescas
- 10,5 -
- Ensalada de tomate
y ventresca de atún
- 9 -
- Tartar de buey al cuchillo
tradicional
- 18 -
- Pasta gratinada
con bacon, gruyère y comté
- 12 -

Selección de

Quesos Franceses



- 3 quesos ... 10
- 4 quesos ... 13
- 6 quesos ... 15

· Con frutos secos y mermelada ·

- Pan con Mantequilla
salada Beillevaire 2
- Pan italiano 2

Precio en (€)
10% suplemento terraza

Montaditos y Bocadillos

- Bikini trufado
con lomo y comté 8
- Pepito de ternera 8
- Salmón ahumado 4
- Steak tartar al cuchillo
tradicional con foie gras 4
- Brie trufado 4

Carpaccios y Crudos

CARPACCIOS

- Dorada con almendras 12,5
- Ventresca de atún
con mostaza 15
- Ternera con foie gras 15

TARTARS

- Atún y aguacate 16
- Aguacate y edamame 14
- Tomate picante 12
- Gambas marinadas al limón 16

Postres

- Flan «que te inclinas» 5
- Lemon pie crazy 8,5
- Cheesecake Salvador Dalí 8,5
- Bocados de piña al Malibu 9
- Crêpe suzette al Grand Marnier .. 10
- Crème brûlée al estilo parisino .. 7
- Tarta tatin 7,5
- Mousse de chocolate (para 2) ... 10
- Brownie con helado vainilla .. 7,5

Les Tapas

Olives au pesto	3,5	Croquettes au jambon (pr/u)	2
Amandes salées	3,5	Croquettes aux crevettes (pr/u)	2,8
Anchois à l'huile d'olive	8	Jambon 100% Ibérique	1/2 ration 13 ration 25
Huîtres Sorlut (pr/u)	4	Pommes de terre «bravas» croustillantes	5,5
Crevettes cuites (pr/100gr)	6,8	Cigalitas Robuchon	16,4
Moules sauce Thai ou nature	14	Artichauts nature	10
Calamars «a la andaluza», mayonnaise au citron	13	Burratina, tomates, pesto et pignons	12,5
Petites crevettes frites, mayonnaise au citron	14	Asperges vertes grillées avec sauce romesco	8
Pétoncles au four, jambon ibérique et pain	15	Escalivada maison avec anchois	9
King Crab d'Alaska (100gr)	19	Salade ruse de King Crab	1/2 ration 10 ration 17,5
King Crab glaçage et emulsion picante (100gr)	23,9	Pain avec tomate	3,5

A la Braise **JOSPER**

DEL MAR

- Pêche du jour
- selon le marché -
- Saumon au beurre blanc,
caviar de harreng
- 14 -
- Homard «al ajillo» ou à la braise
(pr/100gr)
- 16 -
- Homard «a la mallorquina»
(pr/100gr)
- 17 -

DE LA TIERRA

- Entrecôte coupe japonaise Txogitxu
- 29 -
- Dés de faux-filet
sauce au poivre ou café de Paris
- 12 -
- Côtelettes de cabri
- 16 -
- Plume ibérique
- 16 -
- Faux-filet
- 25 -

Garnitures



- Poivrons marinés
- Salade verte
- Frites
- Purée maison
- 4,5 -

Sugestions

- Salade ruse du jour
- 11 -
- Poivrons Padrón
- 7 -
- Tortilla crémeuse
de pommes de terre et truffe
- 8 -
- Tortilla ouverte aux crevettes
- 10,5 -
- Salade de tomate
et Ventrèche de thon
- 9 -
- Tartare de boeuf au couteau
«grand classique»
- 18 -
- Pâtes gratinées au four
au bacon, gruyère et comté
- 12 -

Selection de

Fromages français



- 3 fromages ... 10
- 4 fromages ... 13
- 6 fromages ... 15

· Accompagné de fruits secs et confiture ·

- Pain et beurre salé Beillevaire 2
- Pain italien 2

Prix en (€)
10% supplément terrasse

Sandwiches

- «Bikini» truffé
avec lomo et comté 8
- «Pepito» de boeuf 8
- Saumon fumé 4
- Steak tartar au couteau
«grand classique» avec foie gras 4
- Brie à la truffe 4

Carpaccios y Crudos

CARPACCIOS

- Dorade et amandes 12,5
- Ventrèche de thon
et moutarde 15
- Boeuf et foie gras 15

TARTARS

- Thon et avocat 16
- Avocat et edamame 14
- Tomate épicée 12
- Crevette marinée au citron 16

Desserts

- Flan «que te inclinas» 5
- Lemon pie crazy 8,5
- Cheesecake Salvador Dalí 8,5
- Bouchées d'ananas au Malibu ... 9
- Crêpe suzette au Grand Marnier 10
- Crème brûlée à la parisienne 7
- Tarte tatin 7,5
- Mousse au chocolat (pour 2) 10
- Brownie et glace à la vanille ... 7,5

Our tapas

Olives with pesto	3,5	Ham croquettes (pr/u)	2
Salty almonds	3,5	Shrimp croquettes (pr/ud)	2,8
Anchovies with olive oil (4 u)	8	Ham 100% iberian	1/2 ration 13 ration 25
Ostras Sorlut (pr/u)	4	Crispy «bravas» potatoes	5,5
Boiled shrimps (pr/100gr)	6,8	Langoustine Robuchon	16,4
Musles in Thai sauce or «al natural»	14	Artichokes «al natural»	10
Andaluza style squid with lemon mayonnaise	13	Burratina with tomatos, pesto and pine nuts	12,5
Fried shrimps with lemon mayonnaise	14	Grilled green asparagus with romesco	8
Oven-baked scallops, Iberian ham and bread	15	Homemade «escalivada» with anchovies	9
King Crab from Alaska (100gr)	19	King Crab russian salad	1/2 ration 10 ration 17,5
King Crab glazed with hot emulsion (100gr)	23,9	Bread with tomato	3,5

Char-coal grilled **JOSPER**

SURF

- Fish of the day
- based on market -
- Salmon with «beurre blanc»,
herring caviar
- 14 -
- Lobster «al ajillo» or grilled
(pr/100gr)
- 16 -
- Blue lobster «a la mallorquina»
(pr/100gr)
- 17 -

TURF

- Entrecôte japanese Txogitxu
- 29 -
- Dice of sirloin steak
with pepper sauce or café de Paris
- 12 -
- Baby lamb chops
- 16 -
- Iberian pluma
- 16 -
- Sirloin steak
- 25 -

Sides



- Marinated peppers
- Green salad
- French fries
- Homemade mashed potatoes
- 4,5 -

Suggestions

- Russian salad of the day
- 11 -
- Padrón peppers
- 7 -
- Creamy tortilla of potatoes
and truffle
- 8 -
- Opened tortilla with shrimps
- 10,5 -
- Tomatoes salad
with Tuna belly
- 9 -
- Steak tartare knife-cut
a classic
- 18 -
- Oven-baked pasta
with bacon, gruyère and comté
- 12 -

Selection of French cheeses



- 3 cheeses ... 10
- 4 cheeses ... 13
- 6 cheeses ... 15

• Served with nuts and jam •

- Bread with salted butter
Beillevaire 2
- Italian bread 2

Price in (€)
10% extra terrace

Montaditos y Bocadillos

- Truffle sandwich with
lomo and comté cheese 8
- Beef «Pepito» 8
- Smoked salmon 4
- Steak tartar knife-cut
Classic with foie gras 4
- Brie with truffle 4

Carpaccios y Crudos

CARPACCIOS

- Cod with almonds 12,5
- Tuna belly
and mustard 15
- Beef and foie gras 15

TARTARS

- Tuna with avocado 16
- Avocado and edamame 14
- Spicy tomatoes 12
- Lemon marinated shrimps 16

Desserts

- Flan «que te inclinas» 5
- Lemon pie crazy 8,5
- Cheesecake Salvador Dalí 8,5
- Bites of pineapple with Malibu 9
- Crêpe suzette Grand Marnier ... 10
- Crème brûlée parisian style 7
- Apple tart tatin 7,5
- Chocolate mousse (for 2) 10
- Brownie with vanilla icecream 7,5

◆ Les Tapes ◆

Olives amb pesto	3,5	Croquetes de pernil (pr/ud)	2
Ametlles salades	3,5	Croquetes de gambes (pr/ud)	2,8
Anxoves amb oli d'oliva (4 uds)	8	Pernil 100% ibèric	1/2 ració 13 ració 25
Ostres Sorlut (pr/ud)	4	Patates braves cruixents	5,5
Llagostins cuits (pr/100gr)	6,8	Escamarlans Robuchon	16,4
Musclos en salsa Thaï o al natural	14	Carxofes al natural	10
Calamars a l'andalusa, maionesa a la llimona	13	Burratina amb tomàquet, pesto i pinyons	12,5
Gambetes fregides, maionesa a la llimona	14	Espàrrecs verds a la graella amb romesco	8
Zamburiñas al forn, pernil ibèric i pa	15	Escalivada de la casa amb anxoves	9
Cranc real d'Alaska (100gr)	19	Amanida russa de King Crab	1/2 ració 10 ració 17,5
King Crab glacejat amb emulsió picant (100gr)	23,9	Pa amb tomaquet	3,5

A la Brasa **JOSPER**

DEL MAR

Peix de la llotja del dia
- segons mercat -

Salmó «beurre blanc»,
caviar d'arengada
- 14 -

Llamàntol a l'all o a la brasa
(pr/100gr)
- 16 -

Llamàntol a la mallorquina
(pr/100gr)
- 17 -

DE LA TIERRA

Entrecôte tall japonès Txogitxu
- 29 -

Daus de filet
al pebre o cafè de Paris
- 12 -

Costelletes de cabrit
- 16 -

Ploma ibèrica
- 16 -

Filet de vedella
- 25 -

Guarnicions



Pedrots rostits a la basca

Amanida verda

Patates fregides

Puré de la casa

- 4,5 -

Suggeriments

Amanida russa del dia

- 11 -

Pebrots de Padró

- 7 -

Truita melosa de patates i trufa

- 8 -

Truita oberta
de gamba fresca

- 10,5 -

Amanida de tomàquet
i ventresca de tonyina

- 9 -

Tartar de bou al gabinet
tradicional

- 18 -

Pasta gratinada
amb bacon, gruyère i comté

- 12 -

Selecció de

Formatges francesos



3 formatges...10

4 formatges...13

6 formatges...15

· Amb fruits secs i melmelada ·

Pa amb mantega
salada Beillevaire

2

Pa italià

2

Preu en (€)

10% suplement terrassa

Barquetes i Entrepans

Bikini trufat amb
llom i comté

8

Pepito de vedella

8

Salmó fumat Carpier

4

Steak tartar al ganivet
tradicional amb foie gras

4

Brie trufat

4

Carpaccios i Crus

CARPACCIOS

· D'orada amb ametlles

12,5

· Ventresca de tonyina
amb mostassa

15

· Vedella amb foie gras

15

TARTARS

· Tonyina i alvocat

16

· Alvocat i edamame

14

· Tomàquet picant

12

· Gambes adovades al llimó

16

Postres

Flam «que te inclinas» 5

Lemon pie crazy 8,5

Cheesecake Salvador Dalí 8,5

Mos de pinya amb Malibu 9

Crêpe suzette al Grand Marnier 10

Crème brûlée al estil parisenc ... 7

Tarta tatin 7,5

Mousse de xocolata (per a 2) ... 10

Brownie amb gelat de vainilla .. 7,5

• Carta de Bebidas •



Cocktails 12€

NEGRONI

Campari, ginebra, vermouth

MANHATTAN

Vermouth, whisky, angostura

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura, azúcar

DRY MARTINI FRAPPÉ

Ginebra, vermouth, bitter

BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate,
bloody mary mix

MARGARITA

de frambuesa y pimienta
Tequila, triple seco, lima-limón

CAIPIRINHA

de jengibre y maracuyá
Cachaça, lima, azúcar

MOJITO

Clásico o de frutos rojos
Ron, menta, lima-limón, azúcar

MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, lima

MARTINI DE FRUTA

- Mandarina y kumquat
- Maracuyá
- Coco
- Fresa



Sin alcohol 10,5€

STRAWBERRY FIELDS

Fresa, manzana, zumo de lima,
sirope de fresa, albahaca

PARADISO

Maracuyá, piña y lima

Cava y Champagne



Cava Torelló, Brut	6,4	36
Forget Brimont, Brut	15	70
Forget Brimont Blanc de Blanc 1Cru, Chardonnay		69
Forget Brimont Rosé 1Cru, Pinot Noir		72
Michel Gonet Blanc de Blancs, Grand Cru		68

Vinos Tintos



Montsant · Sindicat de la Figuera, garnacha	4	18
Ribera del Duero · Emilio Moro, Finca Resalso, tinto fino	6	25
Rioja · Sierra Cantabria, Crianza, tempranillo	6	25
Faugères · Château Grézan, grenache, syrah, cariñena	5	20
Petite Cavale · Luberon, garnachon	5	20
DO Conca de Barbera · Julieta, trepat		39
Montsant · La Universal, Dido, cabernet sauvignon		36
DO Penedès · Can Sumoi, garnacha tinta		30
Ribera del Duero · Emilio Moro, tinto fino		45
Rioja · Marqués de Murrieta, reserva, tempranillo		42

Vinos Blancos



Penedès · Secret, xarel·lo	5	28
Rias Baixas · Lagar da Cachada, albariño	6	27
Tierra de Castilla · The Freaky Wines, verdejo	4,5	18
Faugères · Château Cros Pujol, sauvignon blanc	4	19
Faugères · Château Grézan, chardonnay	5	20
Rias Baixas · Zárata, albariño		32
Rueda · Ossian Quintaluna, verdejo		33
Valdeorras · Rafael Palacios, Louro, godello		36
Bourgogne · Drouhin, Laforêt, chardonnay		36
Chablis · Chablisienne, La Sereine, chardonnay		47

Vinos Rosados



IGP Méditerranée - Château d'Astros, grenache, caladoc	5	20
Petite Cavale - Luberon, garnache	5	20
Côtes de Provence - M de Minuty, garnacha		36

Precio en (€)
10% suplemento terraza