

## El Tapeo

Aceitunas con pesto	4	Croquetas de jamón (pr/ud)	2,5
Almendras saladas	4	Croquetas de gambas (pr/ud)	3
Anchoas con aceite de oliva	8,4	Jamón 100% ibérico	1/2 ración 14   ración 27
Ostras Sorlut (pr/ud)	5	Milhojas de patata con salsa brava	6,5
Langostinos cocidos (pr/100gr)	7,2	Cigalitas Robuchon (5 uds)	18
Mejillones en salsa Thai o al natural	14,7	Alcachofas al natural o fritas con romesco	10,5
Calamares a la andaluza con mayonesa al limón	14	Burratina con tomate, pesto y piñones	13,5
Gambitas fritas con mayonesa al limón	16	Espárragos verdes a la parrilla con romesco	9
Zamburiñas al horno con jamón ibérico	18,5	Escalivada de la casa con anchoas	9,5
Cangrejo real de Alaska (pr/100gr)	25	Ensaladilla de King Crab	1/2 ración 11   ración 18,5
King Crab glaseado con emulsión picante (100gr)	27	Ensaladilla rusa del día	12

### A la Brasa **JOSPER**

#### DEL MAR

Pescado de la lonja del día  
- según mercado -

Salmón al «beurre blanc»  
con caviar de arenque  
- 16,5 -

Bogavante al ajillo o a la brasa  
(pr/100gr)  
- 17 -

Bogavante a la mallorquina  
(pr/100gr)  
- 18 -

#### DE LA TIERRA

Entrecôte corte japonés Txogitxu  
- 33 -

Dados de solomillo  
a la pimienta o salsa café de Paris  
- 15 -

Costillitas de cabrito  
- 17 -

Pluma ibérica  
- 17 -

Solomillo de ternera  
- 27 -

Hamburguesa de ternera  
con cebolla caramelizada y queso  
- 14,5 -

### Guarniciones

Pimientos asados a la brasa



Ensalada verde

Patatas fritas

Puré de la casa

- 4,8 -

### Sugerencias

Pimientos de Padrón  
- 7,5 -

Tortilla melosa de patatas y trufa  
- 8,5 -

Tortilla abierta  
de gambas frescas  
- 11,5 -

Ensalada de tomate  
y ventresca de atún  
- 11 -

Pasta gratinada  
con bacon, emmental y comté  
- 13 -

Gazpacho de fresa  
- 12 -

Huevos rotos con jamón ibérico  
- 13 -

Bocadillo de King Crab  
- 23 -

Pan con Mantequilla  
salada Beillevaire 2,1

Pan italiano 2,1

Pan con tomate 3,7

Precio en (€) | 10% suplemento terraza

### Montaditos y Bocadillos

• Bikini trufado con lomo y comté	10
• Pepito de ternera	8,5
• Salmón ahumado	4,2
• Steak tartar al cuchillo tradicional con foie gras	4,2
• Brie trufado (caliente)	4,2
• Mollete de pato confitado	11

### Carpaccio y Tartar

• Carpaccio de dorada con almendras	13,2
• Tartar de atún y aguacate	18
• Tartar gambas marinadas al limón	19
• Tartar de buey al cuchillo	19

### Selección de

### Quesos Franceses

- Comté (vaca) •
- Fourme d'ambert (vaca) •
- Long cendre (cabra) •
- Chèvre fermier (cabra) •
- Ginestarie (oveja) •
- Ossau iraty (oveja) •
- Con frutos secos y mermelada •

3 quesos ..... 11

4 quesos ..... 14

6 quesos ..... 16

## Les Tapes

Olives amb pesto	4	Croquetes de pernil (pr/ud)	2,5
Ametlles salades	4	Croquetes de gambes (pr/ud)	3
Anxoves amb oli d'oliva (4 uds)	8,4	Pernil 100% ibèric	1/2 ració 14   ració 27
Ostres Sorlut (pr/ud)	5	Milfulls de patata braves	6,5
Llagostins cuits (pr/100gr)	7,2	Escamarlans Robuchon (5 uds)	18
Musclos en salsa Thai o al natural	14,7	Carxofes al natural o fregides amb romesco	10,5
Calamars a l'andalusa, maionesa a la llimona	14	Burratina amb tomàquet, pesto i pinyons	13,5
Gambetes fregides, maionesa a la llimona	16	Espàrrecs verds a la graella amb romesco	9
Zamburiñas al forn, pernil ibèric	18,5	Escalivada de la casa amb anxoves	9,5
Cranc real d'Alaska (pr/100gr)	25	Amanida russa de King Crab	1/2 ració 11   ració 18,5
King Crab glacejat amb emulsió picant (100gr)	27	Amanida rusa del dia	12

### A la Brasa **JOSPER**

#### DEL MAR

Peix de la llotja del dia  
- segons mercat -

Salmó «beurre blanc»,  
caviar d'arengada  
- 16,5 -

Llamàntol a l'all o a la brasa  
(pr/100gr)  
- 17 -

Llamàntol a la mallorquina  
(pr/100gr)  
- 18 -

#### DE LA TIERRA

Entrecôte tall japonès Txogitxu  
- 33 -

Daus de filet  
al pebre o cafè de Paris  
- 15 -

Costelletes de cabrit  
- 17 -


Ploma ibèrica  
- 17 -

Filet de vedella  
- 27 -

Hamburguesa de vedella  
amb ceba caramel·litzada i formatge  
- 14,5 -

### Guarnicions

Pedrots rostits a la brasa

 Amanida verda  
Patates fregides  
Puré de la casa  
- 4,8 -

### Suggeriments

Pebrots de Padró  
- 7,5 -

Truita melosa de patates i trufa  
- 8,5 -

Truita oberta  
de gamba fresca  
- 11,5 -

Amanida de tomàquet  
i ventresca de tonyina  
- 11 -

Pasta gratinada  
amb bacon, emmental i comté  
- 13 -

Gaspatxo de maduixa  
- 12 -

Ous trencats amb pernil ibèric  
- 13 -

Entrepà de King Crab  
- 23 -

Pa amb mantega  
salada Beillevoire 2,1

Pa italià 2,1

Pa amb tomàquet 3,7

Preu en (€) | 10% suplement terrassa

### Barquetes i Entrepans

- Bikini trufat amb llom i comté 10
- Pepito de vedella 8,5
- Salmó fumat Carpièr 4,2
- Steak tartar al ganivet tradicional amb foie gras 4,2
- Brie trufat (calent) 4,2
- Mollet d'ànec confitat 11

### Carpaccio i Tartars

- Carpaccio de d'orada amb ametlles 13,2
- Tartar de tonyina i alvocat 18
- Tartar de gambes adovades al llimó 19
- Tartar de bou al ganivet 19

### Selecció de

### Formatges francesos

- Comté (vaca) ·
- Fourme d'ambert (vaca) ·
- Long cendre (cabra) ·
- Chèvre fermier (cabra) ·
- Ginestarie (ovella) ·
- Ossau iraty (ovella) ·
- Amb fruits secs i mermelada ·

3 formatges ..... 11

4 formatges ..... 14

6 formatges ..... 16

## ◆ Les Tapas ◆

Olives au pesto	4	Croquettes au jambon (pr/u)	2,5
Amandes salées	4	Croquettes aux crevettes (pr/u)	3
Anchois à l'huile d'olive	8,4	Jambon 100% Ibérique	1/2 ration 14   ration 27
Huîtres Sorlut (pr/u)	5	Mille-feuilles de pommes de terre «bravas»	6,5
Crevettes cuites (pr/100gr)	7,2	Cigalitas Robuchon (5 unités)	18
Moules sauce Thai ou nature	14,7	Artichauts nature ou frits et sauce romesco	10,5
Calamars «a la andaluza», mayonnaise au citron	14	Burratina, tomates, pesto et pignons	13,5
Petites crevettes frites, mayonnaise au citron	16	Asperges vertes grillées avec sauce romesco	9
Pétoncles au four, jambon ibérique	18,5	Escalivada maison avec anchois	9,5
King Crab d'Alaska (pr/100gr)	25	Salade russe de King Crab	1/2 ration 11   ration 18,5
King Crab glacé et émulsion picante (100gr)	27	Salade russe du jour	12

### A la Braise **JOSPER**

#### DEL MAR

Pêche du jour  
- selon le marché -

Saumon au beurre blanc,  
caviar de harreng  
- 16,5 -

Homard «al ajillo» ou à la braise  
(pr/100gr)  
- 17 -

Homard «a la mallorquina»  
(pr/100gr)  
- 18 -

#### DE LA TIERRA

Entrecôte coupe japonaise Txogitxu  
- 33 -

Dés de faux-filet  
sauce au poivre ou café de Paris  
- 15 -

Côtelettes de cabri  
- 17 -

Plume ibérique  
- 17 -

Faux-filet  
- 27 -

Hamburger de boeuf  
oignons caramélisés et fromage  
- 14,5 -

### Garnitures

Poivrons marinés

Salade verte

Purée maison

Frites

- 4,8 -



### Suggestions

Poivrons Padrón  
- 7,5 -

Tortilla crémeuse  
de pommes de terre et truffe  
- 8,5 -

Tortilla ouverte aux crevettes  
- 11,5 -

Salade de tomate  
et ventrèche de thon  
- 11 -

Pâtes gratinées au four  
au bacon, emmental et comté  
- 13 -

Gaspacho à la fraise  
- 12 -

Oeufs au plat et jambon  
ibérique  
- 13 -

Sandwich au King Crab  
- 23 -

### Sandwiches et «montaditos»

- «Bikini» truffé 10  
avec lomo et comté
- «Pepito» de boeuf 8,5
- Saumon fumé 4,2
- Steak tartare au couteau 4,2  
«grand classique» avec foie gras
- Brie à la truffe (servit chaud) 4,2
- Muffin au canard confit 11

### Carpaccio et Tartares

- Carpaccio de dorade et 13,2  
amandes
- Tartare de thon et avocat 18
- Tartare de crevettes 19  
marinées au citron
- Tartare de boeuf 19  
coupé au couteau

### Selection de

### Fromages français

- Comté (vache) •
- Fourme d'ambert (vache) •
- Long cendre (chèvre) •
- Chèvre fermier (chèvre) •
- Ginestarie (brebis) •
- Ossau iraty (brebis) •
- Accompagné de fruits secs et confiture •

Pain et beurre salé Beillevaire 2,1

Pain italien 2,1

Pain à la tomate 3,7

Prix en (€) | 10% supplément terrasse

3 fromages ..... 11

4 fromages ..... 14

6 fromages ..... 16

## Our Tapas

Olives with pesto	4	Ham croquettes (pr/u)	2,5
Salty almonds	4	Shrimp croquettes (pr/ud)	3
Anchovies with olive oil (4 u)	8,4	Ham 100% iberian	1/2 ration 13   ration 27
Ostras Sorlut (pr/u)	5	Potato mille-feuilles with «bravas» sauce	6,5
Boiled shrimps (pr/100gr)	7,2	Langoustine Robuchon (5 uts)	18
Musles in Thaï sauce or «al natural»	14,7	Artichokes «al natural» or fried with romesco	10,5
Andaluza style squid with lemon mayonnaise	14	Burratina with tomatos, pesto and pine nuts	13,5
Fried shrimps with lemon mayonnaise	16	Grilled green asparagus with romesco	9
Oven-baked scallops, Iberian ham	18,5	Homemade «escalivada» with anchovies	9,5
King Crab from Alaska (pr/100gr)	25	King Crab russian salad	1/2 ration 10   ration 18,5
King Crab glazed with spicy emulsion (100gr)	27	Russian salad of the day	12

### Char-coal grilled **JOSPER**

#### SURF

Fish of the day  
- based on market -

Salmon with «beurre blanc»,  
herring caviar  
- 16,5 -

Lobster «al ajillo» or grilled  
(pr/100gr)  
- 17 -

Blue lobster «a la mallorquina»  
(pr/100gr)  
- 18 -

#### TURF

Entrecôte japanese-cut Txogitxu  
- 33 -

Dice of sirloin steak  
with pepper sauce or café de Paris  
- 15 -

Baby lamb chops  
- 17 -

Iberian pluma  
- 17 -

Sirloin steak  
- 27 -

Beef burger  
with caramelised onions and cheese  
- 14,5 -

### Sides

Homemade mashed potatoes

Marinated peppers

Green salad

French fries

- 4,8 -

### Suggestions

Padrón peppers  
- 7,5 -

Creamy tortilla of potatoes  
and truffle  
- 8,5 -

Opened tortilla with shrimps  
- 11,5 -

Tomatoes salad  
with Tuna belly  
- 11 -

Oven-baked pasta with bacon,  
emmental and comté  
- 13 -

Strawberry gazpacho  
- 12 -

Fried eggs with iberian ham  
and french fries  
- 13 -

King Crab sandwich  
- 23 -

Bread with salted butter  
Beillevaire 2,1

Italian bread 2,1

Bread with tomato 3,7

Price en (€) | 10% extra terrace

### Sandwiches and «montaditos»

· «Bikini» with truffle with ham and cheese	10
· «Pepito» of veal	8,5
· Smoked salmon	4,2
· Steak tartare tradicional with foie gras	4,2
· Brie with truffle (warm)	4,2
· Duck confit muffin	11

### Carpaccio and Tartares

· Sea bream carpaccio with almonds	13,2
· Tuna and avocado tartare	18
· Lemon marinated shrimps tartare	19
· Steak tartare knife-cut	19

### Selection of french cheeses

- Comté (cow) ·
- Fourme d'ambert (cow) ·
- Long cendre (goat) ·
- Chèvre fermier (goat) ·
- Ginestarie (sheep) ·
- Ossau iraty (sheep) ·
- served with nuts and jam ·

3 cheeses .....	11
4 cheeses .....	14
6 cheeses .....	16

# · Carta de Bebidas ·

## Sangria

### VINO TINTO

COPA: 9,5€

JARRA: 18€

### CAVA

COPA: 12€

JARRA: 20€



## Cocktails 12,6€

### NEGRONI

### ESPRESSO MARTINI

### MANHATTAN

### OLD FASHIONED

### BLOODY MARY

### MARGARITA

DE FRAMBUESA Y PIMIENTA

### CAIPIRINHA

DE JENGIBRE Y MARACUYÁ

### MOJITO

CLÁSICO | FRESA | PASIÓN

### MOSCOW MULE

### DAIQUIRI FRESA

### COSMOPOLITAN

### PISCO SOUR

### MAI THAI



## Sin alcohol 11,2€

### STRAWBERRY FIELDS

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

### PARADISO

Maracuyá, piña y lima

Precio en (€)

10% suplemento terraza

## Cava y Champagne

Cava Torelló, Brut	6,7	38
Forget Brimont, Brut	16	74
Forget Brimont Blanc de Blancs 1Cru, Chardonnay		75
Forget Brimont Rosé 1Cru, Pinot Noir		74
Ruinart Blanc de Blancs		126
Perrier-Jouët, Belle Epoque, Brut		280

## Vinos Tintos

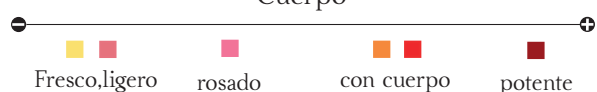
■ Montsant · Nit de les Garnatxes 2020, garnacha	6	26,5
■ Ribera del Duero · Áster Crianza 2016, tinta del país	6,5	30
■ Rioja · Finca San Martín Crianza 2018, tempranillo	5	22
■ Faugères · Château Grézan, grenache, syrah, cariñena	6	29
■ Montsant · Costers de Cornudella 2018, garnacha tinta, cariñena		40
■ Ribera del Duero · Emilio Moro 2019, tinto fino		48
■ Ribera del Duero · Aalto, Mariano Garcia Colección, tinto fino, merlot		158
■ Rioja · La Rioja Alta, Viña Arana, Gran Reserva 2014, tempranillo		65
■ Rioja · La Rioja Alta, Viña Aranza, Reserva 2015, tempranillo, garnacha		55
■ Rioja · Muga Crianza 22 meses 2018, tempranillo, garnacha, mazuelo		44
■ Beaujolais · Maison Trenel, Fleurie la Madonne, gamay		48
■ Bourgogne · Maison Trenel, Pinot Noir 2019		38
■ Bourgogne · Domaine Philippe Charlopin, Gevrey-Chambertin, La Justice 2015, pinot noir		128
■ Crozes-Hermitage · Ferraton Père et Fils, Calendes 2018, syrah		48

## Vinos Blancos

■ Rueda · La Tortuga Veloz, verdejo	5,5	23,5
■ Rías Baixas · Lagar de Cachada, albariño	6,5	29
■ Bourgogne · Maison Trenel, chardonnay	6	25
■ Faugères · Château Grézan, chardonnay	5,5	21
■ Penedès · Can Samoi, xarello		31
■ Rueda · Marqués del Riscal Limousin 2020, verdejo		41
■ Valdeorras · Rafael Palacios, Louro, godello		38
■ Bourgogne · Faiveley 2019, chardonnay		43,2
■ Bourgogne · François Mikulski, chardonnay		65
■ Chablis · Domaine Julien Brocard, La Boissonneuse 2020, chardonnay		62
■ Côtes de Provence · Château d'Astros, Amour Blanc, rolle		35

## Vinos Rosados

■ Faugères · Château Grézan, cinsault, syrah	5,5	21
■ Côte de Provence · M de Minuty, garnacha		38
■ Côtes de Provence · Château d'Astros, Minit Rosé, grenache, syrah		47



# • Destilados | Combinados •

<i>Whisky</i>	<i>Combinado</i>
Ballantine's · Escocia	8,5
Blanton's · Estados Unidos	17
Cutty Shark · Escocia	9
Cardhu 12 años · España	12
Chivas 12 años · Escocia	10
Chivas 18 años · Escocia	18
Glendlivet · Escocia	18
Jameson · Irlanda	9
J&B · Escocia	11
Jhonnie Walker black label · Escocia	11
Lagavulin 16 años · Escocia	20
Macallan 12 años · Escocia	18
Maker's Mark · Estados Unidos	12,5
Oban 14 años · Escocia	19

<i>Ron</i>	<i>Combinado</i>
Havana 3 · Cuba	12
Havana 7 · Cuba	12
Zacapa 23 · Guatemala	17
Zacapa X.O · Guatemala	21
Appleton Estate Blend · Jamaica	11

<i>Vodka</i>	<i>Combinado</i>
Absolut · Suecia	10,5
Grey Goose · Francia	15,5
Belvedere Millenium · Polonia	15,5

<i>Ginebra</i>	<i>Combinado</i>
Monkey 47 · Alemania	15
Seagram's · Canada	13
Hendrick's · Escocia	13
Gin Mare · España	13
Citadelle · Francia	13
G'Vine Floraison · Francia	13
Tanqueray · Inglaterra	12
Beefeater 24 · Inglaterra	13
Brockmans · Inglaterra	12
Bulldog · Inglaterra	13

<i>Tequila</i>	<i>Chupito</i>
Jimador Blanco · México	3,6
Jimador Reposado · México	3,5

<i>Brandy y Cognac</i>	<i>Copa</i>
Mascaro VO · España	4,5
Lepanto · España	10
Armagnac Dartigalongue · Francia	8,5
Torres 10 años · España	10,5
Torres 15 años · España	11,2
Fundador Supremo 12 · España	12,6
Fundador Supremo 15 · España	14,8
Fundador Supremo 18 · España	33,8