

El Tapeo

Aceitunas con pesto	4	Croquetas de jamón (pr/ud)	2,4
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)	4,5	Milhojas de patata con salsa brava	6
Langostinos cocidos (pr/100gr)	7,2	Cigalitas Robuchon	17,2
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	13,2
Gambitas fritas con mayonesa al limón	14,7	Espárragos verdes a la parrilla con romesco	8,4
Zamburiñas al horno con jamón ibérico	16	Escalivada de la casa con anchoas	9,5
Cangrejo real de Alaska (pr/100gr)	20	Ensaladilla de King Crab	1/2 ración 11 ración 18,5
King Crab glaseado con emulsión picante (100gr)	25,5	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
- 15 -
- Bogavante al ajillo o a la brasa
(pr/100gr)
- 17 -
- Bogavante a la mallorquina
(pr/100gr)
- 18 -

DE LA TIERRA

- Entrecôte corte japonés Txogitxu
- 31 -
- Dados de solomillo
a la pimienta o salsa café de Paris
- 13 -
- Costillitas de cabrito
- 17 -
- Pluma ibérica
- 17 -
- Solomillo de ternera
- 27 -
- Hamburguesa de ternera
con cebolla caramelizada y queso
- 14,5 -

Guarniciones

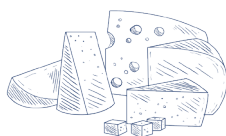
- Pimientos asados a la brasa
- Ensalada verde
- Patatas fritas
- Puré de la casa
- 4,8 -



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
- 9,5 -
- Pasta gratinada
con bacon, emmental y comté
- 13 -
- Tataki de buey
- 19 -
- Huevos rotos con jamón ibérico
- 13 -
- Bocadillo de King Crab
- 20 -

Selección de Quesos Franceses



- 3 quesos ... 11
- 4 quesos ... 14
- 6 quesos ... 16

• Con frutos secos y mermelada •

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

Carpaccio y Tartar

- Carpaccio de dorada con
almendras 13,2
- Tartar de atún y aguacate 17
- Tartar gambas marinadas
al limón 17
- Tartar de buey al cuchillo 19

- Pan con Mantequilla
salada Beillevaire 2,1
- Pan italiano 2,1
- Pan con tomate 3,7

Postres

- Flan «que te inclinas» 5,5
- Lemon pie crazy 8,7
- Cheesecake Salvador Dalí 8,7
- Bocados de piña al Malibu 9,5
- Crêpe suzette al Grand Marnier .. 11
- Crème brûlée al estilo parisino 7,5
- Tarta tatin 8
- Chocolate y avellanas de «Reus» 8,7
- Brownie con helado vainilla .. 8

Les Tapes

Olives amb pesto	4	Croquetes de pernil (pr/ud)	2,4
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)	4,5	Milfulls de patata braves	6
Llagostins cuits (pr/100gr)	7,2	Escamarlans Robuchon	17,2
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	13,2
Gambetes fregides, maionesa a la llimona	14,7	Espàrrecs verds a la graella amb romesco	8,4
Zamburiñas al forn, pernil ibèric	16	Escalivada de la casa amb anxoves	9,5
Cranc real d'Alaska (pr/100gr)	20	Amanida russa de King Crab	1/2 ració 11 ració 18,5
King Crab glacejat amb emulsió picant (100gr)	25,5	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
- 15 -

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
- 31 -

Daus de filet
al pebre o cafè de Paris
- 13 -

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
- 9,5 -

Pasta gratinada
amb bacon, emmental i comté
- 13 -

Tataki de bou
- 19 -

Ous trencats amb pernil ibèric
- 13 -

Entrepà de King Crab
- 20 -

Barquetes i Entrepans

• Bikini trufat amb llom i comté	10
• Pepito de vedella	8,5
• Salmó fumat Carpier	4,2
• Steak tartar al ganivet tradicional amb foie gras	4,2
• Brie trufat (calent)	4,2

Carpaccio i Tartars

• Carpaccio de d'orada amb ametlles	13,2
• Tartar de tonyina i alvocat	17
• Tartar de gambes adovades al llimó	17
• Tartar de bou al ganivet	18

Pa amb mantega
salada Beillevaire
 2,1 |

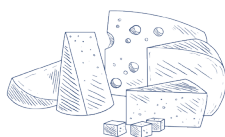
Pa italià
 2,1 |

Pa amb tomàquet
 3,7 |

Postres

Flam «que te inclinas»	5,5
Lemon pie crazy	8,7
Cheesecake Salvador Dalí	8,7
Mos de pinya amb Malibu	9,5
Crêpe suzette al Grand Marnier	11
Crème brûlée al estil parisenc	7,5
Tarta tatin	8
Xocolata amb avellanes de "Reus"	8,7
Brownie amb gelat de vainilla	8

Selecció de Formatges francesos



3 formatges ...11

4 formatges...14

6 formatges...16

• Amb fruits secs i mermelada •

Preu en (€)
10% suplement terrassa

Les Tapas

Olives au pesto	4	Croquettes au jambon (pr/u)	2,4
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)	4,5	Mille-feuilles de pommes de terre «bravas»	6
Crevettes cuites (pr/100gr)	7,2	Cigalitas Robuchon	17,2
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	13,2
Petites crevettes frites, mayonnaise au citron	14,7	Asperges vertes grillées avec sauce romesco	8,4
Pétoncles au four, jambon ibérique	16	Escalivada maison avec anchois	9,5
King Crab d'Alaska (pr/100gr)	20	Salade russe de King Crab	1/2 ration 11 ration 18,5
King Crab glacé et émulsion picante (100gr)	25,5	Salade russe du jour	12

À la Braise **JOSPER**

DEL MAR

- Pêche du jour
- selon le marché -
- Saumon au beurre blanc,
caviar de harreng
- 15 -
- Homard «al ajillo» ou à la braise
(pr/100gr)
- 17 -
- Homard «a la mallorquina»
(pr/100gr)
- 18 -

DE LA TIERRA

- Entrecôte coupe japonaise Txogitxu
- 31 -
- Dés de faux-filet
sauce au poivre ou café de Paris
- 13 -
- 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
- 9,5 -
- Pâtes gratinées au four
au bacon, emmental et comté
- 13 -
- Tataki de boeuf
- 19 -
- Oeufs au plat et jambon
ibérique
- 13 -
- Sandwich au King Crab
- 20 -

Selection de

Fromages français

- 3 fromages ... 11
- 4 fromages ... 14
- 6 fromages ... 16

· Accompagné de fruits secs et confiture ·

Prix en (€)
10% supplément terrasse

Sandwiches et «montaditos»

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

Carpaccio et Tartares

- Carpaccio de dorade et
amandes 13,2
- Tartare de thon et avocat 17
- Tartare de crevettes
marinées au citron 17
- Tartare de boeuf
coupé au couteau 19

- Pain et beurre salé Beillevaire 2,1
- Pain italien 2,1
- Pain à la tomate 3,7

Desserts

- Flan «que te inclinas» 5,5
- Lemon pie crazy 8,7
- Cheesecake Salvador Dalí 8,7
- Bouchées d'ananas au Malibu 9,5
- Crêpe suzette au Grand Marnier 11
- Crème brûlée à la parisienne 7,5
- Tarte tatin 8
- Chocolat et noisettes de «Reus» 8,7
- Brownie et glace à la vanille 8

Our Tapas

Olives with pesto	4	Ham croquettes (pr/u)	2,4
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)	4,5	Potato mille-feuilles with «bravas» sauce	6
Boiled shrimps (pr/100gr)	7,2	Langoustine Robuchon	17,2
Musles in Thai 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	13,2
Fried shrimps with lemon mayonnaise	14,7	Grilled green asparagus with romesco	8,4
Oven-baked scallops, Iberian ham	16	Homemade «escalivada» with anchovies	9,5
King Crab from Alaska (pr/100gr)	20	King Crab russian salad	1/2 ration 10 ration 18,5
King Crab glazed with spicy emulsion (100gr)	25,5	Russian salad of the day	12

Char-coal grilled **JOSPER**

SURF

- Fish of the day
- based on market -
- Salmon with «beurre blanc»,
herring caviar
- 15 -
- Lobster «al ajillo» or grilled
(pr/100gr)
- 17 -
- Blue lobster «a la mallorquina»
(pr/100gr)
- 18 -

TURF

- Entrecôte japanese-cut Txogitxu
- 31 -
- Dice of sirloin steak
with pepper sauce or café de Paris
- 13 -
- Baby lamb chops
- 17 -
- Iberian pluma
- 17 -
- Sirloin steak
- 27 -
- Beef burger
with caramelised onions and cheese
- 14,5 -

Sides

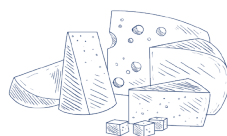
- Homemade mashed potatoes
- Marinated peppers
- Green salad
- French fries
- 4,8 -



Suggestions

- Padrón peppers
- 7,5 -
- Creamy tortilla of potatoes
and truffle
- 8,5 -
- Opened tortilla with shrimps
- 11,5 -
- Tomatoes salad
with Tuna belly
- 9,5 -
- Oven-baked pasta with bacon,
emmental and comté
- 13 -
- Beef tataki
- 19 -
- Fried eggs with iberian ham
and french fries
- 13 -
- King Crab sandwich
- 20 -

Selección de Quesos Franceses



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

· served with nuts and jam ·

Price in (€)
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

Carpaccio and Tartares

- Sea bream carpaccio with
almonds 13,2
- Tuna and avocado tartare 17
- Lemon marinated shrimps
tartare 17
- Steak tartare knife-cut 19

- Bread with salted butter 2,1
Beillevaire
- Italian bread 2,1
- Bread with tomato 3,7

Desserts

- Flan «que te inclinas» 5,5
- Lemon pie crazy 8,7
- Cheesecake Salvador Dalí 8,7
- Bites of pineapple with Malibu 9,5
- Crêpe suzette Grand Marnier 11
- Crème brûlée parisian style 7,5
- Apple tart tatin 8
- Chocolate and hazelnuts from «Reus» 8,7
- Brownie with vanilla ice cream 8

· Carta de Bebidas ·



Cocktails 12,6€

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
· Fresa



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



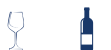
■ Montsant · Nit de les Garnatxes 2020, garnacha	6	26,5
■ Ribera del Duero · Áster Crianza 2016, tinta del país	6,5	30
■ Rioja · Finca San Martín Crianza 2018, tempranillo	5	22
■ Faugères · Château Grézan, grenache, syrah, cariñena	6	29
■ Montsant · Costers de Cornudella 2018, garnacha tinta, cariñena		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



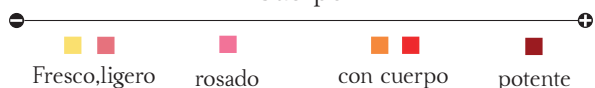
■ Rueda · La Tortuga Veloz, verdejo	5,5	23,5
■ Rías Baixas · Lagar de Cachada, albariño	6,5	29
■ Bourgogne · Maison Trenel, chardonnay	6	25
■ Faugères · Château Grézan, chardonnay	5,5	21
■ Penedès · Can Samoi, xarello		31
■ Penedès · L'Enclòs de Peralba, les Camades 2018, garnacha blanca		40
■ Rueda · 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

Vinos Rosados



■ Faugères · Château Grézan, cinsault, syrah	5,5	21
■ Côte de Provence · M de Minuty, garnacha		38

Cuerpo



• 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