

EL PICA-PICA | EL PICOTEO

"Sevillanos" amb maionesa de llima "Sevillanos" con mayonesa de lima	15,50€
Amanida russa mediterrània trufada Ensaladilla rusa mediterránea trufada	14,50€
Bunyols de bacallà amb allioli d'all rostits Buñuelos de bacalao con alioli de ajos asados	14,00€
Croquetes cruixents i casolanes de peix i marisc Croquetas crujientes y caseras de pescado y marisco	13,50€
Croquetes casolanes cremoses de txuletó madurat de raça Frisona Croquetas caseras cremosas de chuletón madurado de raza Frisona	13,80€
Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	21,50€
Pa de coca torrat amb tomàquet Pan de coca tostado con tomate	4,50€
Musclos del Delta de l'Ebre a la brasa amb herbes cítriques i vi de taronja Mejillones Del delta del Ebro a la brasa con hierbas cítricas y vino de naranja	15,60€
Terrina de vedella, foie i festuc a l'estil Santi Santamaria Terrina de ternera, foie i pistacho al estilo Santi Santamaria	14,50€

ELS CARPACCIOS I TÀRTARS

LOS CARPACCIOS Y TARTARES

Carpaccio de gamba acevitxada amb maionesa de safrà i terra de la seva pell Carpaccio de gamba acevichada con mayonesa de azafrán y tierra de su piel	16,50€
Tàrtar de maduixot i tomàquet cor de bou amb mascarpone Tartar de fresón y tomate corazón de buey con mascarpone	13,90€
Tàrtar de salmó amb mango i poma Granny Smith Tartar de salmón con mango y manzana Granny Smith	15,50€
Boles de panipuri cruixents del nostre steak tàrtar amb mostassa antiga i rave raifort Bolas panipuri crujientes de nuestro steak tartar con mostaza antigua y rábano raifort	16,90€

LES AMANIDES DE VERDURES

ECOLÒGIQUES I ELS NOSTRES OUS

LAS ENSALADAS DE VERDURAS

ECOLÓGICAS Y NUESTROS HUEVOS

Amanida Cèsar amb ou ecològic a baixa temperatura, anxova de l'Escala, parmesà i pollastre Ensalada César con huevo ecológico a baja temperatura, anchoa de la Escala, parmesano y pollo	15,50€
El tomàquet cor de bou amb adobats i arbequines El tomate corazón de buey con encurtidos y arbequinas	14,00€
La nostra graellada de verdures ecològiques cuinades al Jospèr amb salsa romesco Nuestra parrillada de verduras ecológicas cocinadas al Jospèr con salsa romesco	17,50€
Ous de pagès trencats amb patates i pernil ibèric de gla Huevos de payés rotos con patatas y jamón ibérico de bellota	16,00€

ELS ARROSSOS | LOS ARROCES (Mínim dues persones | Mínimo dos personas)

Paella marinera de peix i marisc Paella marinera de pescado y marisco	23,90€/pp
Paella de popets i carxofes Paella de pulpitos y alcachofas	23,90€/pp
Arròs de foto: Arròs melós d'ànec i foie amb pebrots del Padró Arroz de foto: Arroz meloso de pato y foie con pimientos del Padrón	26,50€/pp
El nostre arròs negre amb allioli d'all rostits Nuestro arroz negro con alioli de ajos asados	23,60€/pp
Arròs de verdures ecològiques amb romesco Arroz de verduritas ecológicas con romesco	22,60€/pp
Caldereta de llamàntol Caldereta de bogavante	42,00€/pp
Fideuà de sípia i gambes Fideuá de sepia y gambas	22,70€/pp
Llamàntol a la formenterenga amb patates casolanes i ous ferrats Bogavante a la formenterenga con patatas caseras y huevos fritos	38,00€/pp

ELS ESPECIALS DEL XEF | LOS ESPECIALES DEL CHEF

Pop Rei XL al Jospèr amb parmentier de patata vermella i negre amb chimichurri d'algues Pulpo Rey XL al Jospèr con parmentier de patata roja y negra con chimichurri de algas	27,00€
Tomàquet cor de bou a la brasa d'alzina amb oli d'oliva verge extra Tomate corazón de buey a la brasa de encina con aceite de oliva virgen extra	16,50€
Bacallà de l'Abadia confitat en oli de carbó amb allioli d'all rostits i emulsió de pebrots del piquillo Bacalao de la Abadia confitado en aceite de carbón con alioli de ajos asados y emulsión de pimientos del piquillo	23,95€
Garrí amb chutney de poma i mil fulles de patates Cochinillo con chutney de manzana y mil hojas de patatas	21,90€

EL COR DE LA NOSTRA CUINA A LA BRASA D'ALZINA

EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA A LA BRASA DE ENCINA

Pregunta pels productes frescos fora de carta
Pregunta por los productos frescos fuera de carta

PEIX SENCER DE LA LLOTJA | PESCADO ENTERO DE LA LONJA

(Mínim dues persones | Mínimo dos personas)

Turbot, Llobarro, Rap Rodaballo, Lubina, Rape	Preu s/m Precio s/m
CARN FRESCA I MADURADA CARNE FRESCA Y MADURADA	
Txuletó de vedella raça Frisona (aprox. 1kg.) Chuletón de ternera raza Frisona (aprox. 1kg.)	82,00€/kg
Filet de vedella descansada de Girona Solomillo de ternera descansada de Girona	26,75€
Pollastre "picantón" marinat Pollo picantón marinado	18,50€
Costelles de cabrit Costillas de cabrito	23,25€
Mariscada fresca per encàrrec 24h. Mariscada fresca por encargo 24h.	