

para empezar

GAZPACHO FRESQUITO

con fresas de Sant Hilari, trufas de queso curado, pipas tostadas y pan crujiente. / 11

CARPACCIO DE TOMATE "COR DE BOU"

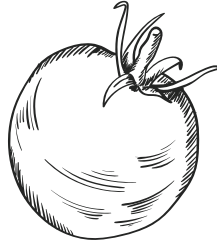
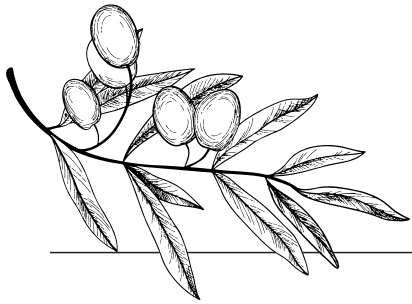
con esqueixada de bacalao y vinagreta de hortalizas, aceitunas verdes y negras de kalamata. / 13

ENSALADILLA DE PATATA Y VENTRESCA DE ATUN EN MOSAICO

Con vinagreta de sus hortalizas, yema de huevo, crema de pimientos y mayonesa de aceitunas negras. / 14

ENSALADA CESAR

ensalada trocadero al jospes con virutas de pollo asado, huevos escalfados de codorniz, parmesano y pan carasatu. / 15



PAPAS ARRUGAS

cocinadas en agua de mar, con mojo verde de cilantro, mojo picón y queso almogrote. / 11

VERDURAS FRESCAS A LA PARRILLA

asadas en su punto con sal volcánica aceite virgen Argudell y romesco casero. / 14

RAVIOLI DE ESPINACAS Y RICOTA

pasta rellena de crema de espinacas y ricotta de vaca del pirineo, con espuma y crumble de parmesano. / 13

MEJILLONES DEL DELTA DE L'EBRE A LA "LLAUNA"

con marinera especiada ligeramente picante y un toque de jengibre. / 14

RAVIOLI GIGANTE DE CARRILLERA AHUMADA

ragout de carrillera de ternera envuelto en pasta fresca, espuma de queso de cabra, con pesto de pistachos. / 14

continuar con nuestro jospes

ARROZ MARINERO A LA LLAUNA

en cama de arroz a la llauna horneado, carpaccio de gambas y alioli de azafrán. / 22

POLLO DEL DOMINGO

pollo "pito" asado, aliñado con especias, relleno de limón, manzana, butifarra de sal y pimienta servido con su jugo. / 16

DORADA MACERADA EN CHILES Y CILANTRO

horneada en su punto, aliñada con picada de chalotas y chiles verde dulces con cilantro y lima, servida con "ratatouille". / 17

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE "ALBERT"

hamburguesa vegetal hecha a la plancha en coca de vidre con hummus de remolacha, lechuga, cebolla, pepino, ketchup de fresas, mostaza con miel y chips de boniato. / 16

HAMBURGUESA TRES MARGARIT

carne de vaca, con queso raclette, bacon, lechuga, tomates confitados, cebolla, pepino y salsa cheddar en pan de coca de vidre con patatas fritas. / 18

PULPO ASADO

sobre puré de patatas, alioli de romesco y dados de butifarra negra con vinagreta de avellanas. / 23

ABÁNICO IBERICO

asado crujiente y bañado en mantequilla de salvia, acompañado de ñoquis a la romana y tomate dulce. / 23

SECRETO DE TERNERÁ ÁNGUS

asado y fileteado sazonado con sal volcánica y acompañado de patatas confitadas y chimichurri casero. / 24

PINCHO ADOBADO DE CORDERO

dados de pierna de cordero asados con cebolla y pepino fresco, agridulce con salsa de tomate especiado y yogur. / 20

ENTRECOT DE VACA DE L'EMPORDÀ

con sal de romero, patatas fritas crujientes de la variedad agria, pimientos de Padrón y tomate al horno. / 36

un buen final

CHEESECAKE al Jospes con helado de cerezas y tierra de Lotus. / 8

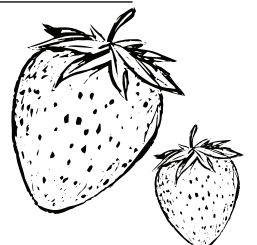
TARTA TATIN con crema agria y helado de vainilla. / 8

PAN CON CHOCOLATE Y ACEITE pan con ganache de chocolate, aceite de oliva virgen y escamas de sal. / 8

MILHOJAS DE RECUIT DE FONTETA con helado de miel y piñones caramelizados con dulce de leche. / 7

FRESAS BORRACHAS fresas maceradas en garnatxa de l'Empordà sobre bizcocho con nata. / 8

MOSAICO DE FRUTAS frutas frescas cortadas y acompañadas con sorbete de mandarina y menta. / 7



aperitivos



Vermut / Campari / 7
Negroni, Aperol Spritz / 10
Dry Martini / 10

soft drinks

Zumos, Refrescos / 3,7
Agua con o sin gas / 2,5 (1/2 l.) / 4 (1 l.)

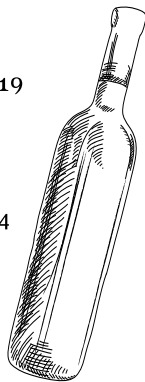
cervezas

Cerveza Nacional barril / 4
Cerveza Nacional sin alcohol / 4
Cerveza Internacional / 5

vinos

VINOS BLANCOS

Vella Lola Garnacha, Macabeu - Empordà - / 19
Tamaral Verdejo - Rueda - / 19
Legardeta Chardonnay - Navarra - / 24
Tayaimgut Sauvignon blanc - Penedès - / 24
Fillaboa Albariño - Rías Baixas - / 29
Brots Xarello - Empordà - / 29



VINOS ROSADOS

Las Fincas rosado Garnacha - IGP 3 Riveras - / 24

NUESTRAS COPAS

Copa de vino blanco / tinto / rosado / 6
Copa de cava / 7
Copa de Sangría / 10

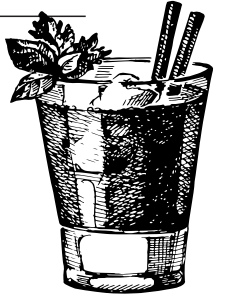


licopes

Clasic / Ginebra, Ron, Vodka / 12
Premium / Ginebra, Ron, Vodka / 15

coctails

Mojito / 14
Ron, lima, menta, soda, angostura
Mojito Pasion / 14
Ron, lima, menta, soda, angostura, maracuyá
Pornstar Martini / 14
Lima, maracuyá, vainilla, champagne
Piña Colada / 14
Ron, piña, leche, coco
Caipiriña / 15
Cachaça, lima
Margarita / 15
Tequila, cointreau, limón, Maracuyá, piña, lima
Ipanema Sin alcohol / 14



detox

Green Spring / 12
Pepino, manzana, menta, espinacas, Ginger beer
Summertimes / 12
Pomelo, naranja, zanahoria, jengibre

VINOS TINTOS

Vella Lola Garnacha, Syrah - Empordà - / 19
Castell del Remei Cabernet Sauvignon - Costers del Segre - / 24
Tamaral Roble Tinta Fina - Ribera del Duero - / 24
Ondalán Crianza Tempranillo - Rioja - / 24
Cartesius Garnacha, Merlot - Empordà - / 30
Marqués de Riscal Rsva Tempranillo - Rioja D.O. Ca. - / 34

CAVA

Drac del Castell Brut - Cava - / 19
Juvé i Camps Rsva Família Brut Nature - Cava - / 29

CHAMPAGNE

Forget Brimont Blanc de Blancs Brut Premier Cru / 68

VINOS DULCES (copas)

Sinols Garnacha - Empordà - / 6
Sinols Moscatel - Empordà - / 6

cafes

Expresos / 2,7
Café con Leche / 3,3
Capuccino / 5

