

FÓRMULA MEDIODÍA

PRIMERO (ENTRANTE O ENSALADA)
+
SEGUNDO (ARROZ, CARNE O PESCADO)
+
POSTRE

23.50€

INCLUYE PAN Y BEBIDA

Entrantes

Patatas baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada

Tallarinas de playa salteadas con ajo y perejil

Brioche de calamarcitos rebozados con harina de garbanzos y mayolima

Croqueta de sepia y calamar en su tinta (5 ud.)

Croqueta de gamba al ajillo (5 ud.)

Croqueta de jamón (5 ud.)

Berenjena a la parmigiana

Zamburiñas al Jospes con aroma de cítricos

Mejillones del chef con salsa de tomate casera, pesto y queso parmesano

Steak tartar de solomillo de vaca madurada con tostaditas (SUPL. +4.00€)

Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho (SUPL. +4.00€)

Gambones al Jospes con alioli-ponzu

Sardina ahumada sobre base de stracciatella, pesto y pan de carasau

Hummus con pulpo a la brasa y chorizo crujiente

Tabla de pescadito frito con alioli-ponzu y salsa César

Carpaccio de gamba con citronet de mango, granada y pan de carasau

Ensaladas

Burrata con pesto inyectado, tomate seco, canónigos y alcachofa confitada

Espinacas frescas con *guancia* salteado, picatostes, tomatitos y parmesano

Timbal de salmón y maracuyá sobre base de quinoa y verduritas con salsa ponzu

Nuestros arroces

Precio por persona. Mínimo 2 pax.

Arroz del senyoret con rape, gambas y mejillones

Arroz huertano de verduras de temporada con romesco

Fideuà de cabello de ángel con alioli

Arroz negro con tartar de gamba y alioli (SUPL. +4.00€)

Arroz de gamba roja y zamburiñas (SUPL. +4.00€)

Arroz de bacalao confitado con cebolla caramelizada y alioli (SUPL. +4.00€)

Arroz de magret de pato con setas de temporada y alioli de setas (SUPL. +4.00€)

Arroz meloso de pulpo braseado con foie micuit (SUPL. +4.00€)

Arroz negro meloso con stracciatela y calamarcitos fritos (SUPL. +4.00€)

Pescados

Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza

Lomos de lubina fresca sobre crema de pimientos del piquillo y verduritas salteadas

Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, tirabeques y pakchoi (SUPL. +4.00€)

Pulpo a la brasa sobre parmentier ahumada y nuestra salsa brava (SUPL. +4.00€)

Lomo de bacalao gratinado con alioli a la miel sobre crema de cebolla caramelizada y almendra garrapiñada (SUPL. +4.00€)

Carnes

Muslo de pollo deshuesado con patatas fritas caseras

Entraña marianda sobre puré de boniato, chutney de piña y col lombarda (SUPL. +4.00€)

Entrecot de ternera con patata al caliu y pimientos del padrón (SUPL. +4.00€)

Solomillo de vaca madurada con salsa de foie y setas de temporada (SUPL. +4.00€)

Nuestros
postres
caseros

Trufas de la casa
Pastel de queso Idiazábal con sal ahumada
Coulant casero de chocolate con helado de vainilla
Tiramisú de crema catalana
Copa de helado artesano