



KOUDE VOORGERECHTEN

Ideaal om te delen en uw eetlust op te wekken voor de warme voorgerechten

05. **Tartaar van tonijn & fijn gesneden lente-ui** 17

Met in fijne blokjes gesneden avocado, sesamzaad & een vinaigrette met sojasaus

06. **Steak tartaar "Luismi"** 18

Hoogwaardig Galicisch rundsvlees met een fluwelige textuur, persoonlijk gekozen en fijngehakt door onze gespecialiseerde slager Meat Boutique. Traditioneel opgediend met een hint van kruiden naar uw persoonlijke smaak

07. **Gepelde heirloom tomaten op ijs met rode ui & pesto** 10

Semifreddo voor een extra frisse smaak met pesto, rode ui en nori zeewier

50. **Castro y González Bellota Iberische ham** 24

Heerlijke sneetjes van de beste Iberische ham, met de hand gesneden op zijn beste moment

SLAATJES

21. **Chars speciaal slaatje** 12

Vers slaatje met geroosterde aubergine, zachte ui, vers gerookte kaas, organische tomaten en een vinaigrette met honing en mosterd

22. **Chars kipsla van het huis** 15

Geschroeide, organische sla besprenkeld met premium olijfolie, steenzout en citroensap met avocado, zongedroogde tomaten en kip van vrije uitloop opgediend in een smakelijke Franse krul

WARME VOORGERECHTEN

Om te beginnen - aanbevolen om te delen na de koude voorgerechten

31. **Zout & peper krokante kippenvleugeltjes (4 stuks)** 13

Zeker proberen! Eenvoudig bereid met zout & peper in de Josper en opgediend met CHAR'S pikante BBQ-dipsaus

32. **Gebakken aubergine** 14

Bereid in de Josper met gerookte kaas, opgediend met een lichte yoghurt en een dressing met limoen & munt

34. **Gerookte reuzengarnaal pil pil uit de Josper** 16.5

Een vernieuwd klassiek gerecht, bereid in de Josper met een hint van gerookte paprika, romige kaas en geroosterde look

36. **Zout & peper krokante inktvis met koriander & zoete chili** 18 (Halve portie is ook beschikbaar. Vraag inlichtingen aan uw kelner)

Deze in diamant gesneden inktvis is extra mals

53. **JOSPER Focaccia** 16

Castro y González Bellota Iberische ham met olijf- & truffelolie, en een zachte crème met champignon & truffel en gesmolten gerookte kaas

HOOFDSCHOTELS

99. Aromatische lamskroon in een krokant kruidenjasje 25

Bereid op een lage temperatuur en afgewerkt in de Jospier

102. "Ons" geheim Iberisch varken 19,5

Een sappige, doorregen portie schouderstuk. Afgewerkt in de Jospier en opgediend op een bedje van zwarte aardappel en zoete tomaat

105. Hamburger met kaas en champignons voor de fijnproever 16,9

Klaargemaakt in de JOSPER met gesmolten kaas & sla

106. Hamburger voor de fijnproever 16

Klaargemaakt in de JOSPER en afgewerkt met gekarameliseerde ui, gerookte kaas, zachte waterkers en een biersaus op basis van pils

109. Varkenswangetjes met saus van malvasia & vanille 19

(bekroonde schotel van onze chef)

Een zeldzame delicatessen opgediend met een bekroonde saus van onze chef, gemaakt met Malvasiawijn en vanille

VISGERECHTEN

131. Gebakken zalm uit de Jospier 19

Gegrilde zalmfilet gebakken in de Jospier, vergezeld van organische mini-groentes en kappertjesboter

132. Op houtskool gegrilde, marktverse vis van de dag 23

Bereid in de Jospier waarbij u kunt kiezen tussen olie geïnfuseerd met look & rook of koriander & citrus

STEAK

Nationale Steak Angus

(24 - 36 maand oud, grasgevoerd)

151. Filet ... 250g 24

152. "Filet voor de dames" ... 180g 20

GOYA Premium rundvlees

Een winner van vele prijzen

Koeien van minstens 6 jaar oud. Zeer gemarmerd vlees, met een zeer rijke smaak en optimaal gedroogd gedurende 28-35 dagen, in functie van nog malser vlees en een intens robijnrode kleur.

161. Entrecôte aan het bot voor 1 ... 500g klaargemaakt in de Jospier 34

162. Ribeye aan het bot 1 ... 650g klaargemaakt in de Jospier 46

163. Chuletón, premium ribeye aan het bot 2 ... opgediend in een stuk of versneden per 100g 7,8

Galicisch vlees van hoge kwaliteit en prestige "LUISMI"

Wordt gezien als zowat de beste kwaliteit vlees ter wereld. We zijn trotse verdelers van het prestigieuze vlees van Luismi, bekend voor de ongelofelijke textuur en het perfecte smaakevenwicht

180. Galicische entrecôte aan het bot voor 1 ... 500g 46

181. Chuletón, Galicische ribeye aan het bot voor 2 ... opgediend in een stuk of versneden per 100g 8,5

BIJGERECHTEN

191. Canarische aardappelen met truffel 4,5

192. Dunne frietjes in de schil 3,5

193. Spinaziegratin 8

194. Canarische aardappelen in reductie van port 6

196. Tomaat & ui 5

197. Groene sla 4,5

SAUZEN

185. Champignonsaus 4

186. Pepersaus 4

188. Mojo Rojo y Mojo Verde 4

000. Bearnaisesaus 5