



ENTRANTES FRÍOS

Recomendados para compartir antes de unos entrantes calientes para abrir el apetito

05. Tartar de Atún con Cebollino Fino 17

Con aguacate en dados, semillas de sésamo y una vinagreta de salsa de soja con aceite de sésamo

06. Tartar de Solomillo "Luismi" 18

Prestigiosa Carne Gallega, seleccionada personalmente por nuestros carniceros de Meat Boutique, cortes especiales que aportan al producto una calidad premium absoluta. Servida siempre al gusto solo con un ligero toque de hierbas, especias o escamas de sal que resaltan además su sabor único

07. Tomate Pelado Helado con Cebolla Roja y aceite de Orégano 10

Semifreddo para darle un toque de sabor fresco sobre gel de pesto y filamentos de alga nori

50. Jamón Ibérico Pata Negra Castro y González 24

Deliciosas láminas del mejor jamón ibérico cortadas a mano en su mejor momento

ENSALADAS

21. Ensalada Char 12

Fresca ensalada compuesta de berenjena asada, cebolla tierna, queso fresco ahumado, tomate orgánico y vinagreta de miel y mostaza

22. Char Ensalada de la Casa con Pollo 15

Lechuga mini ecológica rociado con aceite de oliva de alta calidad, zumo de lima y sal escama, tomates secos, aguacate y pollo de corral servido en un sabroso rulo al estilo francés

ENTRANTES CALIENTES

Después de los entrantes fríos recomendamos para compartir

31. Alitas de Pollo Crujientes a la Sal Marina y Pimienta Negra (4 unidades) 13

La visita es obligada solo para disfrutarlas, simplemente asadas al JOSPER con sal marina y Pimienta negra recién molida servida con nuestra salsa barbacoa

32. Berenjena al Horno 14

Berenjena al josper con queso ahumado servida sobre ligera salsa de yogur griego, zumo de limón y menta fresca

34. Langostinos al Pil Pil Ahumados en el Josper 16.5

Un clásico con un aire renovado, cocinado al horno Josper con un toque de pimentón ahumado, queso crema y de ajo asado

36. Calamares Crujientes Sal y Pimienta con Chili Dulce 18

(Posibilidad de ordenar media ración)

Estos calamares son extremadamente tiernos

53. JOSPER Focaccia 16

Jamón ibérico de Castro y González con aceite de trufa, crema suave de setas ligeramente trufadas sobre una viruta fundida de queso ahumado

PLATOS PRINCIPALES

99. Carré de Cordero a las Finas Hierbas 25

Cocinado a baja temperatura y terminado en horno Josper

102. "Nuestro" Secreto Ibérico de Cerdo 19,5

Un jugoso corte marmoleado de cerdo ibérico. Acabado al Jospes y servido con patas negras y tomate dulce

105. Hamburguesa Gourmet con Salsa de Setas Silvestres, Lechugas Mixtas y Queso ahumado 16,9

Hamburguesa preparada por nuestra Carnicería MEAT BOUTIQUE

106. Hamburguesa de Ternera Gourmet 16

Cocinada al horno Jospes y servida con cebolla caramelizada, queso ahumado, brotes tiernos y salsa de cerveza Pilsen

109. Carrillera de Cerdo con Salsa de Malvasía y Vainilla 19

(Plato premiado de nuestro Chef)

Servido con la salsa premiada de nuestro Chef Samuel Hernández hecha con vino Malvasía y vainas de vainilla

PESCADOS

131. Salmón al Horno Jospes 19

Filete de salmón asado en el horno Jospes y acompañado de miniverduras ecológicas y mantequilla de alcaparras

132. Pescado del Día de Temporada 23

Cocido en el Jospes, sobre una cama de puré de coliflor, acompañado de verdura. Puede servirse con aceite de ajo o cítricos y cilantro

CARNES

Solomillo Angus

(24 - 36 meses de edad alimentado con hierba)

151. Solomillo ... 250g 24

152. "Filete Señora" ... 180g 20

Carne GOYA Premium

Ganador de varios premios

Vacas de 6 años o más. Con un alto marmoleado para conseguir un gran sabor; con una maduración en seco entre 28 a 35 días para aumentar la ternura y sabor de esta carne color rojo rubi

161. Entrecote con hueso para 1 ... 500g hecho en el Jospes 34

162. Lomo Alto con hueso para 1 ... 650g hecho en el Jospes 46

163. Chuletón con hueso para 2 ... servido entero o troceado por 100g 7,8

Carne Gallega de Alta Expresión y Prestigio "LUISMI"

En la actualidad se considera una de las mejores carnes del mundo. Nos enorgullece ser distribuidores de la prestigiosa empresa Cárnicas Luismi, famosa por la increíble textura y el perfecto equilibrio de sabores de su carne

180. Entrecote de Galicia con hueso para 1 ... 500g 46

181. Chuletón de Galicia con hueso para 2 ... servido entero o troceado por 100g 8,5

ACOMPAÑANTES

191. Papas Canarias con Trufa 4,5

192. Papas Fritas Finas en su Piel 3,5

193. Espinacas Gratinadas 8

194. Papas Canarias con Reducción de Oporto 6

196. Tomate y Cebolla 5

197. Ensalada Verde 4,5

SALSAS

185. Champiñones 4

186. Pimienta 4

188. Mojo Rojo y Salsa Verde 4

000. Salsa Bearnesa 5