

## 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.)

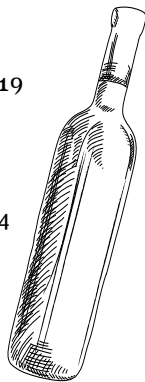
## cervezas

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 Familia 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



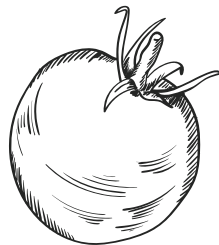
## para empezar

### 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

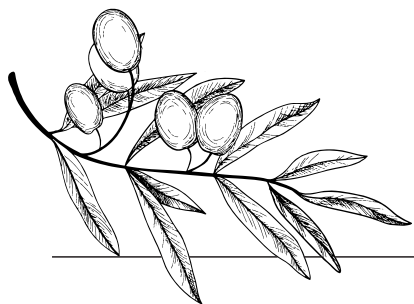


### ENSALADILLA DE PATATA Y VENTRESCA DE ATUN EN MOSAICO

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

### ENSALADA CESAR

ensalada trocadero al jospser 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 ligerante 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 jospser

### ARROZ MARINERO A LA LLAUNÀ

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 TERNERÀ ÀNGUS

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

### PINCHO ADOBÀDO 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 Jospser 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 FONTETÀ con helado de miel y piñones caramelizados con dulce de leche. / 7

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

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

