

## aperitifs



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

## boissons sans alcool

Jus, sodas / 3,7  
Eau ou eaux gazeuses / 2,5 (1/2 l.) / 4 (1 l.)

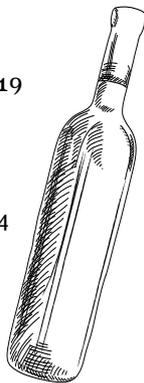
## bières

Bière nationale pression / 4  
Bière nationale sans alcool / 4  
Bière internationale / 5

## vins

### VINS BLANCS

Vella Lola Garnacha, Macabeu - Empordà - / 19  
Gato Azul Verdejo - Rueda - / 19  
Blanco Chardonnay - Navarra - / 26  
Tayaimgut Sauvignon blanc - Penedès - / 24  
Fillaboa Albariño - Rias Baixas - / 29  
Brots Xarello - Empordà - / 29



### VINS ROSÉS

Las Fincas rosado Garnacha - IGP 3 Riveras - / 24

### VINS AU VERRE

Verre de vin blanc / rouge / rosé / 6  
Coupe de cava / 7  
Coupe de Sangria / 10



## liqueurs

Classiques / Gin, Rhum, Vodka / 12  
Premium / Gin, Rhum, Vodka / 15



## cocktails

Mojito / 14  
Rhum, citron vert, menthe, soda, angostura  
Mojito Pasion / 14  
Rhum, citron vert, soda, angostura, fruit de la passion  
Pornstar Martini / 14  
Citron vert, fruit de la passion, vanille, champagne



Piña Colada / 14  
Rhum, ananas, lait, noix de coco

Caipiriña / 15  
Cahaça, citron vert

Margarita / 15  
Tequila, cointreau, citron, fruit de la passion, ananas, citron vert

Ipanema sans alcool / 14

## detox

Green Spring / 12  
Concombre, pomme, menthe, épinards, Ginger beer

Summertimes / 12  
Pamplemousse, orange, carotte, gingembre

### VINS ROUGE

Vella Lola Garnacha, Syrah - Empordà - / 19  
Castell del Remei Cabernet Sauvignon - Costers del Segre - / 24  
Tamaral Roble Tinta Fina - Ribera del Duero - / 24  
García de Olano Crianza Tempranillo - Rioja - / 21  
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

### VINS DOUX (au verre)

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

## cafés

Expresso / 2,7  
Café au Lait / 3,3  
Capuccino / 5



## pour commencer

### GAZPACHO RAFRAÎCHISSANT

avec des fraises de Sant Hilari, des truffes de fromage affiné, des graines grillées et du pain croustillant. / 11

### CARPACCIO DE TOMATES "CŒUR DE BŒUF"

avec esqueixada de cabillaud et vinaigrette de légumes, d'olives vertes et noires de Kalamata. / 13

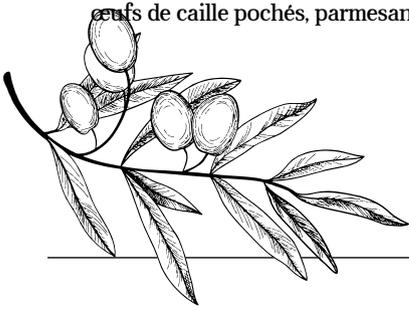


### SALADE DE POMMES DE TERRE ET VENTRÈCHE DE THON EN MOSAÏQUE

avec vinaigrette de légumes, jaune d'œuf, crème aux poivrons et mayonnaise aux olives noires. / 14

### SALADE CÉSAR

laitue romaine, avec copeaux de poulet grillé «cuisson Josper», œufs de caille pochés, parmesan et pain Carasatu. / 15



### POMMES DE TERRE RIDÉES

cuites dans de l'eau de mer, avec mojo vert à la coriandre, mojo picón et fromage Almogrote. / 11

### LÉGUMES FRAIS GRILLÉS

grillés à la perfection avec du sel noir, de huile d'olive Argudell et romesco fait maison. / 14

### RAVIOLIS AUX ÉPINARDS ET RICOTTA

pâtes farcies à la crème d'épinards et ricotta au lait de vache des Pyrénées, avec mousse et crumble de parmesan. / 13

### MOULES DU DELTA DE L'EBRE A LA "LLAUNA"

sauce marinère épicée, légèrement piquante et avec une touche de gingembre. / 14

### RAVIOLIS GÉANTS AUX JOUES DE BŒUF FUMÉES

pâtes fraîches farcies au ragout de joues de bœuf, mousse de fromage de chèvre, avec pesto de pistaches. / 14

## continuer avec notre josper

### RIZ MARINIÈRE À LA LLAUNÀ

esur riz à la llauna au four, carpaccio de crevettes et aioli au safran. / 22

### POULET DU DIMANCHE

poulet grillé «pito», aux épices, citron, pomme, butifarra de sel et poivre, servi dans son jus. / 16

### DAURADE MACÉRÉE AVEC DU PIMENT ET DE LA CORIANDRE

cuite au four à la perfection, aux échalotes hachées et piments verts doux, avec coriandre et citron vert, servie avec de la ratatouille. / 17

### HAMBURGER VÉGÉTARIEN D'ALBERT

hamburger végétarien à la plancha dans du pain de cristal avec du houmous de betterave, laitue, oignons, concombre, ketchup aux fraises, moutarde au miel et chips de patates douces. / 16

### HAMBURGUER TRES MARGARIT

viande de bœuf, avec fromage de raclette, bacon, laitue, tomates confites, oignons, concombre et sauce cheddar dans du pain de cristal avec des frites. / 18

### POULPE GRILLÉ

sur une purée de pommes de terre, aioli de romesco et cubes de butifarra noire avec vinaigrette de noisettes. / 23

### ÉVENTAIL IBÉRIQUE

rôti croustillant et baigné dans du beurre de sauge, accompagné de gnocchis à la romaine et tomates douces. / 23

### SECRETO DE BŒUF ANGUS

grillé et fileté au sel noir et accompagné de pommes de terre confites et de sauce chimichurri maison. / 24

### BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉE

cubes de gigot d'agneau grillés aux oignons et concombre frais, ai-gre-doux avec sauce tomate épicée et yaourt. / 20

### ENTRECÔTE DE BŒUF DE L'EMPORDÀ

au sel de romarin, frites croustillantes de variété Agría, poivrons de Padrón et tomates au four. / 36

## une bonne fin

CHEESECAKE cuisson «Josper» avec glace à la cerise et biscuit Lotus. / 8

TARTE TATIN avec crème fraîche et glace à la vanille. / 8

PAIN AU CHOCOLAT ET HUILE D'OLIVE pain à la ganache de chocolat, huile d'olive vierge et fleur de sel. / 8

MILLE-FEUILLES DE RECUIT DE FONTETÀ (fromage frais) avec glace au miel et pignons caramélisés avec dulce de leche. / 7

FRAISES À L'ALCOOL fraises macérées au grenache de l'Empordà sur un biscuit à la crème fouettée. / 8

MOSAÏQUE DE FRUITS fruits frais coupés et accompagnés avec du sorbet à la mandarine et à la menthe. / 7

