

PARA ABRIR BOCA

(MIN. 2 UDS)

- Croquetas “líquidas” de jamón, de boletus trufadas o mixtas 1.80 ud.
- Bocados crujientes de langostinos con salsa “ponzu” 1.80 ud.
- Bocados crujientes de pato con salsa “Pekín” 1.80 ud.
- Tartar de atún y chutney de tomate sobre teja crujiente 3.20 ud
- N** • Nuestra ensaladilla con langostinos y mahonesa de marisco 2.90 ud
- Taco de pulled pork con lima, hoisin y hierbas frescas 4.90 ud.
- Langostino crujiente en pan bao con mahonesa de kimchi y huevos 4.90 ud.

ENTRANTES

M = MEDIANA

- Marinera murciana con anchoa del Cantábrico 2.90 ud.
- Canelón relleno con cremoso de bogavante al gratén 10.40 M 6.90
- Raviolón de rabo de vaca con salsa de vino dulce 8.20
- N** • Berenjena asada sobre salsa mediterránea con picada de tomates secos 9.90
- Nuestras patatas con parmesano, salsa de trufa y yema 9.40 M 6.90
- N** • Huevos rotos de corral con morcilla de Wagyu 11.40 M 8.40
- Huevos rotos de corral con jamón ibérico 11.40 M 8.40
- Calamarcitos a la brasa, cebolla caramelizada y mahonesa cítrica 12.90
- N** • Zamburiña sobre sofrito casero de tomate y crujiente de jamón (min 2 uds) 4.90 ud.
- N** • Flor de alcachofa confitada sobre salsa de boletus y picada de frutos secos (min 2 uds) 3.90 ud.
- Ensalada clásica con atún, pimientos de piquillo, huevo, tomates, cebolla encurtida casera y piparras 11.90
- N** • Ensalada de pollo con mango, guacamole, cherries y crujiente de maíz 10.40 M 7.60
- N** • Burrata italiana con cremosa salsa de albahaca sobre rúcula y tomate 11.90

Arroces

MÍNIMO
2 PERSONAS

- Arroz a banda con calamarcitos 14.50
- Arroz negro con calamarcitos 14.50
- Arroz con rape, gambas y verduras 16.50
- Arroz de marisco del Señorito (gambas, calamares, atún y mejillones) 16.50
- Arroz meloso con bogavante 17.90
- Arroz de pluma ibérica con verduras 16.50
- Arroz campero del señorito con carrillera, pluma ibérica y pollo de campo 16.50
- Arroz con costra 15.50
- Fideuá marinera (gambas, calamares, atún y mejillones) 16.50

CON LAS MANOS AL JOSPER

- N** • Hamburguesa de vaca madurada con queso scamorza, jamón crujiente y cebolla caramelizada 13.90
- N** • Hamburguesa “Xtream cheese” de vaca madurada bañada en salsa de queso 13.90
- N** • Pepito de solomillo ibérico en pan hojaldrado con mantequilla trufada 9.90

SABORES DE ITALIA

- Spaghetti carbonara hecho al momento sobre pecorino (preguntar disponibilidad) 14.50
- Risotto cremoso con setas, lascas de idiazabal y toque de trufa 12.50
- N** • Raviolis rellenos de foie con cremosa salsa de Oporto 12.90

Servicio de pan 1€

(si no lo desea se lo retiramos)

Precios IVA incluido

Arroces GOURMET

MÍNIMO
2 PERSONAS

- Tataki de atún y gambones sobre arroz a banda 17.50
- N** • Flor de alcachofa sobre arroz de carrillera con toque de trufa 17.90
- Solomillo ibérico a la brasa sobre arroz de setas con dados de foie 17.50

DISPONEMOS DE CARTA VEGANA
Y CARTA SIN GLUTEN

Si usted tiene algún tipo de alergia
o intolerancia consulte el QR



CARNES

- Entrecot de ternera al Josper (270 g) 18.50
- Pluma ibérica de bellota al Josper 19.50
- Solomillo ibérico al Josper, setas, parmentier trufado y salsa de ceps 15.90
- Solomillos de pollo a la brasa con suave salsa tikka masala, arroz jazmín y papadum 13.50
- Cachopo con jamón y queso scamorza 15.90
- Carrillera ibérica a baja temperatura con puré trufado y salsa de vino dulce 15.50

Salsas a elegir para nuestras carnes:

Oporto, chimichurri o ceps
+1.50 (por salsa)

PESCADOS

- Bacalao gratinado sobre berenjena asada y salsa mediterránea 16.90
- N** • Lubina a la brasa con suquet de marisco y alcachofitas 16.90
- Tataki de atún con ensalada de wakame y salsa teriyaki 15.50

Niños

- Tiras de pollo con patatas fritas 7.90
- Hamburguesa con patatas fritas 8.90
- Arroz a la cubana 6.90

HORNO BRASA
• JOSPER •

Combinación entre parrilla
y horno de brasa

LA CARTA



Postres

- N** • Bomba rellena de helado de vainilla bañada en salsa de pistachos 5.90
- Torrija caramelizada con helado de turrón y salsa toffe 6.90
- Tarta de queso fluida -Preguntar disponibilidad- (Chessecake ligera hecha cada día, con base de galleta y toque de parmesano) 5.90
- Gofre belga con helado de vainilla, salsa de chocolate y palomitas caramelizadas 5.90
- Pasión por el chocolate (brownie, chocolate caliente y helado) 5.90
- N** • Milhoja caramelizada con de helado de turrón y salsa de chocolate 5.90