

CARTA

ENSALADAS Y SOPAS

	<u>Media</u>
BURRATA17,50€ Con tomates secos, tomates frescos, lechuga lollo rosso y albahaca. <i>Alérgenos: 7</i>	
CÉSAR15,50€ 8,50€ Clásica ensalada cesar servida con lechuga romana y pechuga de pollo cocinada en horno Jospier. <i>Alérgenos: 1 - 3 - 4 - 7 - 10</i>	
QUINOA12,50€ 7,50€ Servida con naranja, pepino, hierbabuena y aderezo cítrico. <i>S/A</i>	
AGUACATE16,00€ 9,00€ Con mango, langostinos y brotes verdes. <i>Alérgenos: 2</i>	
TOMATES Y VENTRESCA17,00€ 9,50€ Tomates de temporada con ventresca de atún y cebolleta. <i>Alérgenos: 4</i>	
GAZPACHO DE SANDÍA12,50€ Gazpacho tradicional con un toque refrescante de sandía. <i>S/A</i>	
CREMA DE SETAS13,50€ Servida con huevo pochado. <i>Alérgenos: 3 - 7</i>	

ENTRANTES CALIENTES

	<u>Media</u>
ALCACHOFAS16,00€ 9,00€ Confitadas en AOVE y terminadas en el Jospier servidas con jamón ibérico y virutas foie. <i>S/A</i>	
GAMBAS PILPIL14,00€ Clásico pilpil ligeramente picante. <i>Alérgenos: 2 - 12</i>	
PULPO18,00€ Pata de pulpo asada servida con puré de apionabo. <i>Alérgenos: 7 - 9 - 14</i>	
VIEIRAS19,00€ 10,00€ A la plancha con chorizo y puré de guisantes. <i>Alérgenos: 14</i>	
VERDURAS12,00€ 7,00€ Parrillada de verduras cocinadas en horno de leña con vinagreta de ajo y perejil. <i>S/A</i>	
SETAS13,50€ 7,50€ Salteadas servidas con huevos fritos trufados. <i>Alérgenos: 3</i>	
HUEVOS ROTOS16,00€ 9,00€ Fritos y rotos sobre patatas fritas acompañados de jamón ibérico y foie. <i>Alérgenos: 3</i>	
BERENJENA12,50€ Asada con miso y semillas de sésamo. <i>Alérgenos: 6 - 11 - 12</i>	
CROQUETAS12,00€ 7,00€ Cremosas de jamón ibérico. <i>Alérgenos: 1 - 3 - 7</i>	

CARTA

ENTRANTES FRÍOS

	<i>Media</i>
PAN ARTESANO6,00€ Tostado ligeramente y servido con AOVE, alioli y mantequilla de hierbas. <i>Alérgenos: 1 - 3 - 7</i>	
STEAK TARTAR17,50€ 9,50€ De carne cortada a cuchillo al momento. <i>Alérgenos: 1 - 3 - 10 - 12</i>	
TATAKI DE TERNERA19,00€ De carne de vaca madurada servido con salsa ponzu japonesa. <i>Alérgenos: 6 - 11</i>	
TARTAR DE ATÚN19,00€ Tartar de atún sobre ajoblanco. <i>Alérgenos: 4 - 6 - 8 - 11</i>	
NACHOS14,50€ 8,50€ Con pico de gallo, nata agria, guacamole y queso fundido. <i>Alérgenos: 7</i>	
SARDINAS16,00€ 8,00€ Ahumadas sobre pan de coca y tomate confitado. <i>Alérgenos: 1 - 4</i>	
NUESTRAS CARNES (BY JOSPER)	
<i>Todas nuestras carnes van acompañados de una guarnición y una salsa a elegir.</i>	
ENTRAÑA16,50€ 300gr. Vaca nacional. S/A	
SOLOMILLO23,50€ 200gr. Vaca Frisona 30 días de maduración. S/A	
ENTRECOTE (LOMO BAJO)26,00€ 270gr. Vaca Frisona 40 días de maduración. S/A	
NEW YORK32,50€ 450gr. Vaca Frisona 35 días de maduración. S/A	
FRENCH RACK42,50€ 1.1Kg gr. Vaca Frisona 35 días de maduración. Servido trinchado, perfecto para compartir. S/A	

CHULETÓN36,50€ 1kg. aprox. Vaca Frisona 35 días de maduración. Servido trinchado, perfecto para compartir. S/A	
TOMAHAWK52,00€ 1,4kg. Vaca Frisona 45 días de maduración. Servido trinchado, perfecto para compartir. S/A	
PRESA23,50€ 270gr. Cerdo ibérico. S/A	
POLLO PICANTÓN19,50€ Marinado con ajo, tomillo, romero y limón y asado en nuestro horno Jospser. S/A	

OTROS PRINCIPALES

Todos nuestros platos principales van acompañados de una guarnición y una salsa a elegir.

BURGER CLÁSICA15,00€ 200gr de carne de vaca madurada servida con cebolla caramelizada, bacon, brotes verdes, tomate y queso cheddar (cocinada en el horno Jospser). <i>Alérgenos: 1 - 7</i>	
BURGER SUNRISE17,00€ 200gr de carne madurada de vaca con guacamole, queso cheddar y mayonesa de chipotle ligeramente picante (cocinada en el horno Jospser). <i>Alérgenos: 1 - 3 - 7 - 12</i>	
BROCHETA DE TERNERA24,00€ Brocheta colgante de vaca madurada de ternera con verduras de temporada (cocinada en el horno Jospser). S/A	
MILANESA23,00€ De ternera servida con huevo a baja temperatura y trufa. <i>Alérgenos: 1 - 3</i>	
POLLO20,00€ Pechuga marinada, cocinada a baja temperatura y terminada en nuestro horno de leña. S/A	

CARTA

PESCADOS

Todos nuestros pescados van acompañados de una guarnición a elegir y una salsa.

BACALAO.....20,50€
A la brasa servido sobre base de espinacas salteadas. Acompañado de una salsa ligeramente picante de tomates y pimientos del piquillo.
Alérgenos: 4

SALMÓN.....20,50€
Al horno con salsa teriyaki.
Alérgenos: 4 - 6 - 11

GUARNICIONES

PATATAS.....5,00€
Fritas caseras.
S/A

BATATA.....5,00€
Fritas caseras.
S/A

ESPINACAS.....5,50€
A la crema. Gratinadas con queso.
Alérgenos: 7

BIMI.....6,00€
A la parrilla.
S/A

PATATAS CRISQUITAS.....5,00€
Fritas y especiadas.
Alérgenos: 1

VERDURAS.....6,00€
De temporada a la parrilla.
S/A

PURÉ DE PATATAS.....5,00€
Hecho en casa.
Alérgenos: 1 - 7

PIMIENTOS DEL PIQUILLO.....6,50€
Confitados en AOVE a fuego muy lento.
S/A

PATATAS BABY.....6,50€
Asadas al horno.
S/A

SALSAS

SALSA DE SETAS.....3,50€
Alérgenos: 7

MANTEQUILLA DE HIERBAS AROMÁTICAS Y AJO.....3,50€
Alérgenos: 7

CHIMICHURRI.....3,50€
S/A

PIMIENTA.....3,50€
Alérgenos: 7

BEARNESA.....3,50€
Alérgenos: 3 - 7 - 12

SALSA DE VINO TINTO.....3,50€
Alérgenos: 1 - 3 - 6 - 7

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE.....7,50€
Clásico fudge cake de chocolate.
Alérgenos: 1 - 3 - 7

CHEESECAKE.....7,50€
Al estilo New York.
S/A

BROWNIE.....7,50€
De chocolate con caramelo servido con helado de vainilla.
Alérgenos: 1 - 3 - 6 - 7 - 8

CREPES.....7,50€
Con plátano y dulce de leche o con Nutella.
Alérgenos: 1 - 3 - 7

RED VELVET.....7,50€
Servida con coulis de fresa.
Alérgenos: 1 - 3 - 6 - 7

HELADO.....5,50€ 1 BOLA 2 BOLAS 3 BOLAS 7,00€ 8,50€
Bolas de helado de diferentes sabores servidas con nata montada y coulis de frutas.
Alérgenos: 3 - 7

CARTA

PARA LOS PEQUES

BURGER.....11,00€

Con patatas fritas o ensalada.

Alérgenos: 1 - 7

MILANESA DE POLLO.....12,00€

Con patatas fritas o ensalada.

Alérgenos: 1 - 3

ESPAGUETIS CON TOMATE.....10,50€

Alérgenos: 3 - 7

FINGERS DE POLLO.....11,00€

Con patatas fritas o ensalada.

Alérgenos: 1 - 6 - 7

PALOMITAS DE POLLO.....10,50€

Con patatas fritas o ensalada.

Alérgenos: 1 - 7 - 10

ALÉRGENOS



01

Gluten



02

Crustáceos



03

Huevo



04

Pescado



05

Cacahuets



06

Soja



07

Lácteos



08

Frutos secos



09

Apio



10

Mostaza



11

Sésamo



12

Sulfitos



13

Altramuz



14

Moluscos



SteakHouse
Sunrise
GRILL

SUGERENCIAS

ARROZ DE ENTRAÑA16,50€ p.p.

Arroz al horno con entraña a la parrilla
S/A

ARROZ DE PULPO Y LANGOSTINOS17,00€ p.p.

Arroz al horno con langostinos
y pulpo asado

Alérgenos: 2 - 4 - 14

ARROZ VEGANO14,50€ p.p.

Arroz al horno de verduras de temporada,
espinacas y bimi

S/A

CUARTO DE CORDERO LECHAL52,00€

Cuarto de cordero lechal cocinado
a baja temperatura durante 12 horas
y terminado en nuestro horno Josper.
Ideal para compartir

Alérgenos: 12

PIERNA DE CORDERO LECHAL23,00€

Pierna de cordero lechal cocinado
a baja temperatura durante 12 horas
y terminado en nuestro horno Josper.
Servido con patatas fritas

Alérgenos: 12

PALETILLA DE CORDERO LECHAL29,00€

Paletilla de cordero lechal cocinado
a baja temperatura durante 12 horas
y terminado en nuestro horno Josper.
Servido con patatas fritas

Alérgenos: 12

PAN BAO7,50€ unidad

Con gambas en tempura y una mayonesa
de Sriracha ligeramente picante.

Alérgenos: 1 - 2 - 3 - 6 - 11

Alérgenos:

*Gluten (1), crustáceos (2), huevo (3), pescados (4), cacahuete (5), soja (6),
lactosa (7), frutos con cascara (8), apio (9), mostaza (10), sésamo (11),
sulfitos (12), altramucos (13), moluscos (14)*

VINOS

VINO BLANCO

LA CHARLA SOBRE LIAS

Rueda.

99% Verdejo, 1% Sauvignon blanc.

LA DUDA GODELLO

Monterrey.

100% Godello.

LEGARIS VERDEJO

Rueda.

100% Verdejo.

LEIRAS ALBARIÑO

Rias Baixas.

100% albariño.

O LUAR DO SIL

D.O. Valdeorras.

100% Godello.

POMAL FB

Rioja.

70% Viura, 30% Malvasía.

QUINTALUNA

VT Castilla-León.

100% Verdejo.

RAIMAT CHARDONNAY

C.Segre.

100% Chardonnay.

Botella

Copa

15,50€

18,00€

14,90€

3,75€

21,00€

25,10€

15,90€

20,55€

16,00€

4,00€

VINO ESPUMOSO

ANNA B D BS

Cava.

Chardonnay, Parellada, Macabeo, Xarel.lo.

ARS BLANC DE NOIR

Cava.

Pinot Noir, Xarel.lo, Trepát.

ARS ROSE

Cava.

Pinot Noir, Xarel.lo, Trepát.

PRIMA VIDES

Cava.

Macabeo, Parellada, Xarel.lo.

BENJAMIN CORDORNIU

Cava.

VINO ROSADO

PLA DELS ANGELS

Priorato.

100% Garnacha.

VIÑA POMAL

Rioja.

70% Garnacha, 30% Viura.

CHIVITE LAS FINCAS SOBRE LÍAS

VT 3 Riberas (Navarra).

65% Garnacha Tinta, 35% Tempranillo.

Botella

Copa

18,70€

25,00€

25,00€

15,00€

4,50€

27,50€

16,50€

4,10€

18,75€



VINOS

VINO TINTO

	Botella	Copa		Botella
ANTIDOTO <i>Ribera del Duero.</i>	22,50€		RAMÓN BILBAO CRIANZA <i>Rioja.</i>	17,90€
96% Tempranillo, 4% Albillo.			100% tempranillo.	
AUSTUM ECOLÓGICO <i>Ribera del Duero.</i>	16,00€		TABERNER <i>VT Cadiz.</i>	28,30€
100% Tinto fino.			100% Syrah.	
CARRAMIMBRE <i>Ribera del Duero.</i>	18,00€	4,50€	TOMAS POSTIGO <i>Ribera del Duero.</i>	36,20€
90% tinta del país, 10% cabernet sauvignon.			Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tinto Fino.	
HABLA DEL SILENCIO <i>VT Extremadura.</i>	17,60€			
50% Syrah, 30% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.				
HABLA LA TIERRA <i>VT Extremadura.</i>	14,85€			
40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.				
HABLA Nº23 <i>VT Extremadura..</i>	27,50€			
100% Malbec.				
LEGARIS CZA <i>Ribera del Duero.</i>	23,00€			
100% Tinto fino.				
MESTIZAJE <i>V.P. El Terrerazo.</i>	17,25€			
72% Bobal, 17% Garnacha Tinta, 11% Syrah.				
POMAL CZA <i>Rioja.</i>	16,50€	4,10€		
100% tempranillo.				
SCALA DEI <i>Priorato.</i>	25,00€			
Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah.				



CÓCTELES

CÓCTELES

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café café espresso

Coctel elegante y sofisticado que combina la intensidad del espresso con la suavidad del vodka y un toque de dulzor.

PVP con alcohol	PVP Sin alcohol
9,50€	N/A

MOJITO DE FRESA

Ron blanco, fresas frescas, menta, licor de fresa y soda.

Deliciosa variante del clásico mojito. Une el sabor fresco de la menta con la dulzura de las fresas. Es una bebida refrescante y vibrante que invita a disfrutar de una tarde de verano al aire libre.

9,50€	7,50€
-------	-------

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso, agua con gas y naranja fresca.

Combina la suave amargura del Aperol con el dulzor del vinno espumoso y un toque de soda. Su color anaranjado y su sabor equilibrado lo hacen ideal para disfrutar en una terraza soleada.

9,50€	N/A
-------	-----

MARTINI DE MARACUYA

Vodka de vainilla, Passoa, vino espumoso, zumo de lima y maracuya fresco.

Mezcla la suavidad del vermouth con el sabor exótico del maracuyá. Es una bebida elegante y sofisticada.

9,50€	7,50€
-------	-------

MANGO MARGARITA (FROZEN)

Tequila blanco, triple sec, zumo de lima y mango.

Bebida tropical y refrescante que mezcla el sabor dulce del mango con la acidez del limón y la fuerza del tequila. Es una opción ideal para disfrutar en una tarde de verano.

9,50€	7,50€
-------	-------

CAIPIRINHA

Cachaça, lima fresca y azúcar moreno.

Mezcla la dulzura de la cachaça con el frescor del limón y el azúcar. Es una bebida refrescante y alegre.

9,50€	7,50€
-------	-------

MOJITO CLASSIC

Ron blanco, menta, lima y soda.

Bebida clásica que integra el ron con la menta fresca, el limón, el azúcar y la soda. Es una bebida refrescante y vibrante.

9,50€	7,50€
-------	-------

SANGRÍA BLANCA

Vino blanco, ron añejo, frutas frescas de temporada, licor de melocotón y soda.

Elaborada con vino blanco, frutas frescas y un toque de melocotón. Su sabor equilibrado y afrutado la convierten en una opción perfecta.

9,50€	N/A
-------	-----

PIÑA COLADA

Ron blanco, zumo de piña, crema de coco y leche de coco.

Combina el sabor del ron con el jugo de piña y la crema de coco. Es una bebida dulce y refrescante.

9,50€	7,50€
-------	-------