



ENTRANTES para compartir

BURRATA con pesto de pistachos y focaccia	16,50
XATÓ medallones de bacalao, escarola, romesco, aceitunas negras	22,50
FOIE MICUIT AHUMADO CASERO con confitura de higos	21,50
STEAK TARTAR con brioche a la plancha con mantequilla	19,50
TARTELETA DE ATÚN BALFAGÓ pasta filo, tiradito de atún, naranja sanguina y kumquat	28,00
CORAZONES DE ALCACHOFAS con cremoso de queso y crujiente de jamón	17,00
CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO o BOLETUS (4 u.)	12,50
BUÑUELOS DE BACALAO (4 u.) con alioli de membrillo	14,00
MEJILLONES AL JOSPER al vapor con un toque de pimienta	14,00
CARACOLAS AL ESTILO DE LA MASIA con tocino ibérico, sal y pimienta	22,50
CANELÓN TRADICIONAL relleno meloso, bechamel, demi-glace y cebollitas caramelizadas.	19,50
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón ibérico y patatas fritas	15,00
PARRILLADA DE VERDURAS en salsa romesco	16,50
PAN DE COCA con tomate de colgar	3,50
PAN DE BARROT DE MASA MADRE / PAN SIN GLUTEN	

A FUEGO LENTO sin prisas...

MELOSO DE TERNERA carrilleras de ternera en su jugo con patata chafada	23,00
PALETILLA DE CABRITO con patatas baby al romero	30,00
GUISO DE TERNERA AL ESTILO FRICANDÓ con puré de boniato y setas silvestres	23,50

PESCADOS de la lonja a la brasa...

PULPO A LA BRASA con parmentier de patata y pimentón de la Vera	25,50
CORVINA A LA BRASA con ajo negro y celery	21,00
BACALAO AL ESTILO MARINERO lomo de bacalao, patatas con alioli de azafrán.	32,00

A LA BRASA Jospé

“LAGARTO” IBÉRICO con patatas fritas, tomate confitado y chalotas	20,00
FILETE ROSSINI solomillo de ternera con foie fresco a la plancha y demi-glace.	34,00
CHULETÓN ANGUS MADURADO con patatas fritas y pimientos de Padrón	75,00
ENTRECOT DE TERNERA con patatas fritas	24,50
PIES DE CERDO CRUJIENTES con judías de ganxet y torreznos	17,00
BUTIFARRA DE LLEIDA con judías de ganxet y torreznos	16,00