

# COMER

“ Platos pensados para compartir ”  
(o no)

---

## JAMÓN IBÉRICO

Bellota ORO “Castro” x 100grs.  
Servido con pan cristal y tomate *mallorquí*.

---

## PATATAS RUSTICAS

Servidas con aceite de hierbas, alioli de  
ajos asados y sal de jamón serrano

---

## ENSALADILLA OLIVIER

con ventresca de bonito, alcaparrones  
y grisines de pan cristal.

---

## SARDINAS AHUMADAS DE SANTONA

servidas en ensalada de tomate *mallorquí*,  
alcaparras fritas y vinagreta de mango.

---

## ENSALADA DE BACALAO

con verduras asadas, vinagreta de  
jerez y cacahuete, mayonesa casera de  
zanahoria y garrapiñadas de girasol.

---

## LASAGÑA FRIA DE STRACCIATELLA

servida tartar de salmon y tomate rosa  
marinado en vinagre de jerez, pestos de  
tomate y rúcula, piñones tostados.

---

## CALAMARES A LA ANDALUZA

servidos con mayonesa cítrica.

---

## CANELONES CRUJIENTES

de pato confitado, con crema de manzana  
caramelizada y tierra de algarroba y pistachos.

---

---

## ESPETO DE GAMBÓN

cocinado a la brasa en horno Jospers  
con salsa provenzal.

---

## PULPO A LA GALLEGA

estilo tradicional, cocinado a la brasa.

---

## BACALAO FRESCO GRATINADO

servido con coliflor asada y ali oli.

---

## SALMÓN ROSADO

con ensalada de quinoa ,aliñado con  
vinagreta de maracuya y chía.

---

## BONDIOLA DE CERDO IBÉRICO

braseado con salsa de mostaza,  
miel de caña y boniato asado.

---

## ENTRECOT DE TERNERA

Cocinado al jospers servido con patatas,  
crema de hierbas y yema de huevo.

---

## JARRETE DE TERNERA LECHAL

en salsa de hierbas. Sus 24 hrs. de cocción a  
baja temperatura y rematado a la brasa, hacen de  
este plato para compartir una auténtica delicia!

---

## TOMAHAWK DE TERNERA

cocinado al jospers con patatas fritas,  
ensalada y verduras asadas, servido  
con Chimichurri estilo Argentino.

---



# CONSERVAS GOURMET

<b>MEJILLONES AL ESCABECHE 8/12</b> Mejillones extra de las Rías Gallegas, fritos en un sabroso escabeche con un toque de laurel.	<b>9</b>
<b>BERBERECHOS AL NATURAL 25/35</b> Mariscados a mano, depurados y seleccionados según el tamaño.	<b>9.5</b>
<b>VENTRESCA DE BONITO 115 GR.</b> La ventresca de bonito es la zona más tierna del pescado. Destaca por su gran sabor y jugosidad.	<b>9</b>
<b>ANCHOA DEL CANTÁBRICO 50 GR.</b> Una anchoa impecable: larga, brillante y sin espinas, de delicado aroma, textura carnosa y suave.	<b>8</b>
<b>BOQUERONES EN VINAGRE 50 GR.</b> Es el aperitivo más delicioso del mundo. Acompañado de unas patatas fritas, o con un poco de pan, es la tapa más rica de España.	<b>7.5</b>
<b>ZAMBURIÑAS ENSALSA DE VIEIRAS 15/20</b> Una tapa clásica de las Rías Gallegas.	<b>6</b>

“  
Delicias enlatadas  
”

# CERVEZAS

“  
Maestros cerveceros  
desde 1876  
”

<b>ESTRELLA DAMM</b> La cerveza Lager mediterránea	0,30 cl	<b>3.2</b>
	0,50 cl	<b>5.4</b>
<b>MAL QUERIDA</b> Cerveza Roja fresca creada por Ferran Adrià		<b>3.4</b>
<b>ROSA BLANCA</b> La cerveza mallorquina de los años 20. Una “hoppy lager” de baja fermentación y lúpulo CITRA para realzar aromas afrutados y notas cítricas		<b>3.6</b>
<b>VOLL-DAMM DOBLE MALTA</b> Un sabor inconfundible con más de 7% vol. Avalado por premios internacionales		<b>3.6</b>
<b>DAMM LEMON</b> La auténtica receta de la clara tradicional		<b>2.8</b>
<b>FREE DAMM</b> Una 0,0 de sabor delicado; con cereal fresco y pan tostado		<b>3.1</b>



# VERMUTS

## – Rojos –

<b>MONTSETA</b> (de grifo) Valls (Tarragona). Uva: Xarel-lo. Ligero y suave, armónico y equilibrado en sabores, de carácter muy floral	<b>4.6</b>
<b>NO PASSIS PENA</b> Mallorca- Uva: Manto Negro. Este vermut se macera con 21 botánicos mediterráneos. Toques amargos y cítricos	<b>5.9</b>
<b>TE DIC COSES</b> Mallorca- Uva: Prensal. De carácter clásico. 19 botánicos seleccionados por La Vermutera donde destacan el cardamomo o el anís	<b>5.9</b>
<b>ZARRO</b> Especial Taberna Madrid. Uva: Airén y Malvar. Sabor intenso con notas amargas, sugiriendo acompañarlo con unas anchoas del Cantábrico	<b>4.8</b>
<b>CORI</b> Reus (Tarragona). Uva: Macabeo y Airén. Potente, denso y agradable al gusto, destacan las hierbas mediterráneas	<b>4.9</b>
<b>CHAPPO DORADO</b> Alella (Barcelona). Uva: Macabeo y Xarel-lo. El dulzor suaviza los toques amargos, ideal para unas ventrescas de atún	<b>4.9</b>
<b>FOT-LI</b> Reus (Tarragona). Uva: Garnacha. Aroma muy suave, perfumado y elegante	<b>5.8</b>
<b>TURMEON ROJO</b> Marata de Jalón (Zaragoza). Uva: Macabeo. Resulta intenso, de paso fácil y largo post-gusto	<b>5.9</b>
<b>VERANO DEL 82</b> Murcia. Uva: Monastrell. Muy intenso, con notas de hierbas aromáticas y especias	<b>5.7</b>
<b>SAN BERNABÉ</b> Gran Reserva Especial La Rioja. Uva: Garnacha y Tempranillo. Elaborado a partir de vinos tintos de Rioja. Ideal para acompañar las comidas	<b>6.2</b>

## – Blancos –

<b>CORI</b> Reus (Tarragona). Uva: Macabeo y Airén. Entrada muy suave con un punto de dulzor muy marcado	<b>4.9</b>
<b>MONTSETA</b> Valls (Tarragona). Uva: Xarel-lo. Ligero y suave, sensaciones frescas, ácidas y afrutadas	<b>4.6</b>
<b>CHAPPÓ BLANCO</b> Alella (Barcelona). Destacan notas afrutadas como melocotones, albaricoques y nísperos	<b>5.1</b>
<b>TURMEON BLANCO</b> Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Macabeo. Nos encontramos con notas avainilladas y florales	<b>5.9</b>

## – Diferentes –

<b>TURMEON ROSADO</b> Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Garnacha De gusto muy fresco, con extractos naturales de frutos rojos	<b>5.9</b>
<b>TURMEON WEED</b> Marata de Jalón (Zaragoza) Uva: Garnacha. Primer vermut del mundo con cáñamo medicinal, con botánicos afrodisíacos como canela y vainilla	<b>5.9</b>

## – Internacionales –

<b>NOILLY PRAT ROUGE</b> Hérault (Francia). Uva: Picpoul y Clairette. De color ámbar oscuro con notas de azafrán, clavo de olor y semillas de cacao	<b>6,8</b>
<b>VERMOUTH BERTO ROSSO</b> Piamonte-Italia. Uva: Moscatel. Intenso color granate madurado en acero, declaraciones picantes sutiles y amargor	<b>6.9</b>

