

ENTRANTES

Ensalada mixta	16€
Ensalada de tomate con ventresca de bonito	22€
Ensalada de queso de cabra	19€
Aguacate a la mexicana	19€
Foie Micuit con mermelada de higos	25€
Steak tartar de solomillo trufado	32€
Tartar de salmón	22€
Tartar de atún rojo	28€
Ceviche de corvina	26€
Ostra Gillardeau nº3	5,5€/und
Tosta de caviar osetra con manteca de vaca	45€/20gr
Carpaccio de picaña madurada 80 días, crema parmesano y setas encurtidas	28€
Cecina de buey con pan focaccia y tomate	25€
Jamón ibérico con pan focaccia y tomate	26€
Tabla de quesos y compota casera	22€
Anchoas C. en mantequilla de vaca con pan brioche y huevas de arenque	24€
Croqueta de calamar con sobrasada, almendra y miel	4,5€/und
Zamburiñas	24€
Frita de sepia	22€
Calamar con sobrasada	26€
Mollejas de vaca al Jospier	24€
Alcachofa confitada, crema parmesano, cecina de buey y trufa fresca.	7€/und
Almejas plancha, marinera o al Jospier con ajito y guindilla	30€
Mejillones marinera o vapor	18€
Pulpo al Jospier con pure de boniato y mojo picón	28€
Gamba roja ibicenca al Jospier	45€
Parrillada de verdura	16€

PESCADOS (Elaborados al horno Jospier)

Lubina	60€/kg
Rodaballo	80€/kg
Calamar a la plancha	26€
Bullit de peix con arroz a banda (<i>mínimo 2 personas</i>)	44€/pp
Parrillada de pescado y <i>marisco</i>	45€
Parrillada de marisco (<i>mínimo 2 personas</i>)	85€/pp
Langosta ibicenca frita con huevos y patatas / plancha	180€/kg
Bogavante nacional frita con huevos y patatas / plancha	110€/kg
Salmorra (<i>mínimo 2 personas</i>)	45€
Pescado ibicenco a la plancha o al horno	90€/kg

CARNES (Elaborados al horno Jospier)

Entrecote de vaca madurada 45 días con patatas fritas	28€
Solomillo de vaca con patatas y pimientos asados	34€
Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura con pure de boniato	32€
Chuletitas de cordero y su guarnición	34€
Chuletón de vaca frisona 30/50 días de maduración	55€/kg
Chuletón de vaca simmental 45/70 días de maduración	70€/kg
Chuletón de vaca rubia gallega 50/90 días de maduración	85€/kg
Chuletón de wagyu nacional 70/110 días de maduración	130€/€/kg
Chuletón de buey macho castrado simmental 80/150 días de maduración	140€/€/kg

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras	8€
Nuestros pimientos rojos asados al Jospier	10€

ARROCES (Mínimo 2 pers)

Paella de sepia, mejillones, rape y gamba roja ibicenca (Ciega)	30€/pp
Paella de carrilleras con espárragos trigueros y wuagyu	45€/pp
Paella mixta	25€/pp
Paella o fideuá de pescado y marisco	27€/pp
Arroz negro	25€/pp
Arroz a banda	23€/pp
Meloso de bogavante y sepia	39€/pp
Arroz marinera	27€/pp
Paella de verduras	23€/pp
Paella de bogavante	39€/pp

MENÚ INFANTIL

Espagueti Boloñesa (adultos 20€)	16€
Escalope de pollo	16€
Pechuga de pollo	16€
Croquetas de jamón	16€

Pan, alioli y aceitunas

2,50€/pp

POSTRES

Tarta cremosa de café caleta (descafeinado)  	10€
Tarta cremosa de queso (sin gluten) 	10€
Tarta de chocolate (sin gluten) 	10€
Tarta chocolate blanco 	10€
Graixonera con helado de flao  	9€
Tiramisú 	10€

IVA incl.