

Entrantes

Jamón Ibérico	100gr.	28,00€	Pato a las Siete Pimientas con Salsa de Ostras y Miel	22,50€
Nuestra Ensaladilla Rusa con Pan de Maíz		12,50€	Carpaccio de Gamba Roja con Cebolla Caramelizada y Aceite de Guindillas en Honor "Al Bulli"	Precio según mercado
Gilda de la Casa	Ud.	8,50€	Steak Tartar	25,00€
Sepia de Taco con Mayonesa y Mostaza Antigua		14,50€	Tartar de Atún con Berenjena Asada al Jospers y Aceite de Sésamo	25,00€
Anchoas en Salazón con AOVE de Arbequina	4 Ud.	20,00€	Corte de Foie con Puré de Manzana a la Vainilla	X Persona 5,50€
Chipirones Rebozados con Mayonesa de Tinta		21,50€	Cocochas de Merluza a la Brasa con Jugo de Pil Pil	28,50€
Tellinas del Levante		12,00€	Ensalada de Tomate, Salazones y Encurtidos	18,50€
Patatas Bravas de Autor		12,50€	Ensalada con Angulas	Precio según mercado
Croquetas de Jamón con Velo de Tocino	4 Ud.	15,90€	Calamar Playa a la brasa con Salicornia y Vinagreta de Frutos Secos	24,50€
Buñuelos de Bacalo	4 Ud.	15,90€	Navajas en Escabeche o al Mojo Verde	24,00€
Bikini de Queso Brie y Crema de Trufa		15,00€	Bandeja de Verduras Variadas al Jospers	15,00€
Alcachofa en Flor con Velo de ternera Ahumada	Ud.	7,50€	Boquerones en Vinagre	14,50€
Berberechos de la Noya al Jospers		Precio según mercado		
Brioche de Caviar con Tartar de Gamba Roja y Cebolla Caramelizada	Ud.	38,00€		
Pulpo a la Brasa		26,50€		

Marisco del día *Precio según mercado

Langosta Frita con Ajos	Quisquilla de Santa Pola al Jospers o Hervida
Ostra Natural	Cigala de Tronco Extra Gorda a la Sal
Ostra Natural con Caviar	Gamba Roja a la Sal o hervida
Erizo al Natural	
Erizo con Caviar	

Guisos *Precio según mercado

Suquet de Pescadores <small>*Elaborado con Pescados del Día</small>	All i Pebre de Angulas Angulas a la Bilbaina
Guiso de Langosta con Patatas y Canela	

*Nuestra oferta puede variar en producto y precios según mercado y pesca del día

Arroces *Precio por persona, mínimo 2 pax

Paella Valenciana	18,50€	Nuestro Arroz Negro con Coliflor y Sepia	24,00€
Arroz del "Senyoret"	22,00€	Meloso de Bogavante con Setas de Temporada	30,00€
Paella de Langosta	45,00€	Meloso de Pato con setas y Tomillo	22,00€
Rosejat de Fideo Fino con Gambas "Receta de Mari,Ca Sento"	28,00€	Arroz de Pescado de Roca	Precio según mercado
Rosejat de Fideo Fino con Angulas y Huevo de Viver	Precio según mercado		

Pescados del Día

Gallo de San Pedro / Rodaballo
Lubina / Atún Rojo / Rape

* Por sensibilidad al mar y al paladar, los pescados se ofrecerán diariamente. Preguntar.

Caviar *Precio según mercado

Caviar Royal Osetra
Redondo de Caviar con Gamba Roja

Carnes

Carrillera de Vaca Vieja con Parmentier de Patata y Espárragos Trigueros
 25,00€ |

Solomillo de Vaca Vieja con Pimientos del Piquillo Caramelizados y Polenta
 35,00€ |

Chuleta de Lomo Alto de Simmental
 Kg. 65,00€ |

Pollo de Corral al Jospier
 18,00€ |

*Guarniciones extra

Espárragos trigueros al Jospier
 8,00€ |

Patatas Fritas
 8,00€ |

Pimientos de Cristal al Jospier
 8,00€ |

Postres

Torta Rota de Limón
 6,90€ |

Carpaccio de Fresones con Sorbete de Coco
 6,90€ |

Ganache de Chocolate con Helado de Caramelo y salsa de Cacao
 8,50€ |

Sopa de Chocolate Blanco y Naranja con Fresitas y Helado de Vainilla y AOVE
 7,00€ |

Tarta de Queso con Chutney de Mango
 8,00€ |

Queso Saint Felicien a Temperatura Ambiente
 15,50€ |

Flan de Huevo de Viver con Chantilly
 5,90€ |

*Nuestra oferta puede variar en producto y precios según mercado y pesca del día

Pag - 2

Starters

Iberian Ham	100gr.	28,00€	Duck at Seven Peppers with Oyster Sauce and Honey	22,50€
Our Russian Salad with Cornbread		12,50€	Red Prawn Carpaccio with Caramelized Onion and chilli oil in "Honor to Bulli"	
Gilda of the House	Ud.	8,50€	Steak Tartare	25,00€
Cuttlefish Squares with Mayonnaise and Old Mustard		14,50€	Tuna Tartare with Jospers Roasted Aubergine and Oil Sesame	25,00€
Salted Anchovies with Arbequina oil (AOVE)	4 Ud.	20,00€	Cut of Foie with Puree from Apple to Vanilla	For Person. 5,50€
Battered Baby Squid with Ink Mayonnaise		21,50€	Hake cheeks Grilled with Pil Pil Juice	26,00€
Tellinas of the Levant		12,00€	Tomato Salad, Salted Fish and Pickles	14,50€
Signatures Bravas Potatoes		12,50€	Eel Salad	
Ham Croquette with Bacon Veil	4 Ud.	15,90€	Grilled Beach Squid with Salicornia and Vinaigrette of Nuts	24,50€
Cof Fritters	4 Ud.	15,90€	Pickled Razor Clams or the Green Mojo	24,00€
Brie Cheese Bikini and Truffle Cream		15,00€	Assorted Vegetable Tray to the Jospers	15,00€
Flowering Artichoke with Veil Smoked Veal	Ud.	7,50€		
Noya Cockles to the Jospers				
Anchovies in Vinegar		14,50€		
Grilled Octopus		26,50€		

Seafood of the Day *Price according to market

Fried Lobster with Garlic	Shrimp from Santa Pola to the Jospers or Boiled
Natural Oyster	Extra Fat Trunk Lobster to the Salt
Natural Oyster with Caviar	Red Prawn in Salt or Boiled
Natural Hedgehog	
Natural Hedgehog with Caviar	

Stews *Price according to market

Suquet of Fishermen <small>*Made with Fish of the Day</small>	"All i Pebre" by Eels Eels to the "Bilbaina"
Lobster Stew with Potatoes and Cinnamon	

*Our offer may vary in product and prices depending on the market and the catch of the day

Rice

*Price per person, minimum 2 pax

Paella Valenciana	18,50€	Our Black Rice with cauliflower and cuttlefish	24,00€
"Senyoret" Rice	22,00€	Sweet Rice with Lobster and seasonal mushrooms	30,00€
Lobster Rice	45,00€	Sweet Rice with Duck and Mushrooms and Thyme	22,00€
Rosejat of Noodle with prawns "Mari's recipe,Ca Sento"	28,00€	Rock Fish Rice	
Rosejat of Fine Noodles with Eels and Viver Egg			

Fish of the Day

Gallo de San Pedro / Rodaballo
Lubina / Red Tuna / Rape

* Due to sensitivity to the sea and to the palate, fish will be offered daily. To ask.

Caviar

Caviar Royal Osetra	50 gr.	110,00€
Caviar Round with Red Prawn		38,00€

Meat

Old Cow Cheek with Potato Parmentier and Wild Asparagus		25,00€
Old Cow Tenderloin with Caramelized Piquillo Peppers and Polenta		35,00€
High Loin Chop Simmental	Kg.	65,00€
Range chicken to the Jospier		18,00€

*Extra Garnishes

Wild asparagus to the Jospier	8,00€
Fried Fries	8,00€
Cristal Peppers to the Jospier	8,00€

Desserts

Broken Lemon Cake	6,90€	Cheesecake with Mango Chutney	8,00€
Strawberry Carpaccio with Coconut Sorbet	6,90€	Saint Felicien Cheese at Room Temperature	15,50€
Chocolate Ganache with Caramel Ice Cream and Cocoa Sauce	8,50€	Viver Egg Custard with Chantilly	5,90€
White Chocolate and Orange Soup with Strawberries and Vanilla Ice Cream and AOVE	7,00€		



*Our offer may vary in product and prices depending on the market and the catch of the day