



• PER PICAR •

Croqueta de ceps / de pernil / de calçots & romesco	2
Ensaladilla de ventresca & gàrum d'anxova	9
Musclos de temporada al Jospet (½ kg)	11
Pernil ibèric de Guijuelo / Cecina Angus Miguel Vergara	19
Pa de vidre amb tomàquet	5
Sashimi de ventresca bluefin, ponzu cítric & ous de truita	24

• ENTRANTS •

Suggeriment de temporada	pm
Steak tartar de poltre del Pallars, brioix & foie	19
Caneló XL de rostit a la catalana	16
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan	23
Foie micuit & figues marinades a la ratafia	21
Gambes vermelles (12 unï)	24

• ARRÒS •

Suggeriment del dia, toc brasa	19
Secret ibèric & ceps	19
Cremós de ceps, formatge Serrat de Sort & pinyons	19
Del "senyoret"	*24
De muntanya (costella, llonganissa, caragols & bolets)	*23
Negre de sípia, gambes vermelles, katsuobushi & allioli	*23
Mitjana de vaca & Foie Collverd	*25

• MAR & TERRA •

Filet de truita salmonada & salsa cremosa de cranc de riu	21
Pop, cremós de patata, quinoa & salsa Kalamata	23
Mandonguilles mar & muntanya	21
Lingot de corder Xisqueta, puré de moniato, múrgoles a la crema	23
Entranya de vedella del Pirineu, "chimichurri" & puré de patata	21
Suggeriment plat de caça	21

• BRASA •

Flors de carxofa & salsa romesco		20
½ kg Cargols a la llauna, allioli & vinagreta		19
Turbot a la donostiarra		23
Mitjana de vaca madurada	½ kg	32
Tomahawk	1 kg	65
(patates fregides & pebrots piquillo "La Catedral")		

• POSTRES •

Crema cremada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia d'Arcalis	6
Bola de gelat o sorbet artesà	4
Pastís de formatge	6
Calents (10')	
Cremós de xocolata 70% al forn & gelat de nata	7
"Torrija" caramel·litzada & gelat de prunes a l'Armanyac	8



• PARA PICAR •

Croqueta de boletus / de jamón ibérico / de “calçots” & romesco	2
Ensaladilla con ventresca & garum de anchovas	9
Mejillones de temporada al Josper (½ kg)	11
Jamón ibérico de Guijuelo / Cecina Angus Miguel Vergara	19
Pan de cristal con tomate	5
Ventresca de atún bluefin, ponzu cítrico & caviar de trucha	24

• ENTRANTES •

Sugerencia de temporada	pm
Steak tartar de potro del Pallars, brioche & foie	19
Canelón de asado XL	16
Carpacho de picaña de buey madurado Okelan	23
Foie micuit & higos marinados con ratafía	21
Gambas rojas (12 uni)	24

• ARROZ •

Sugerencia del día, toque brasa	19
Secreto Ibérico & boletus	19
Cremoso de boletus, queso “Serrat” de Sort & piñones	19
Del “senyoret”	*24
De montaña (costilla, longaniza, caracoles & setas)	*23
Negro de sepia, gambas, katsubushi & alioli	*23
Chuleta de vaca & foie de pato Collverd	*25

• MAR & TIERRA •

Filete de trucha asalmonada & salsa cremosa de cangrejo de río	21
Pulpo, cremoso de patata, quinoa & salsa Kalamata	23
Albóndigas mar y montaña	21
Lingote de cordero xisqueta, puré de boniato y colmenillas	23
Entraña de ternera del Pirineo, chimichurri & cremoso de patata	21
Sugerencia carne de caza	21

• BRASA •

Flores de alcachofa & salsa romesco	20
Caracoles “a la llauna”, alioli & vinagreta (½ kg)	19
Rodaballo a la donostiarra	23
Chuletón de vaca madurada	½ kg 32
Tomahawk	1 kg 65
(Patatas fritas, pimientos piquillo “La Catedral”)	

• POSTRES •

Crema quemada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafía de Arcalís	6
Bola de helado o sorbete artesano	4
Tarta de queso	6
Calientes (10’)	
Cremoso de chocolate 70% al horno & helado de nata	7
Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armagnac	8

• **SNACKS** •

Boletus / Iberian ham / “calçots” & “romesco” croquette	2
Russian salad, tuna belly anchova & anchovy	9
Josper grilled seasonal mussels (½ kg)	11
Guijuelo Iberian ham / Angus beef “cecina” by Miguel Vergara	19
Crispy bread with tomato, Catalan style	5
Bluefin tuna belly, citrus ponzu and trout caviar	24

• **STARTERS** •

Seasonal suggestion	pm
Pyrenean colt steak tartare, brioche & foie	19
XL Roast cannelloni	16
Okelan aged beef picanha carpaccio	23
Foie gras micuit & figs marinated in ratafia	21
Premium red prawns (12 uni)	24

• **RICE** •

Suggestion of the day, BBQ Josper touch	19
Iberian pork secreto & mushrooms	19
Mushroom risotto, Sort “Serrat” cheese & pine nuts	19
“Senyoret” seafood	*24
Mountain (Ribs, sausage, snails & mushrooms)	*23
Black cuttlefish, red prawns, katsuobushi & aioli	*23
Beef ribeye & duck foie gras	*25



• **SEA & LAND** •

River salmon trout filet & creamy crayfish sauce	21
Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata sauce	23
Surf and turf meatballs	21
Xisqueta lamb terrine, sweet potato purée, creamy morels	23
Pyrenean beef skirt steak, “chimichurri”, mashed potato	21
Meat hunting suggestion	21

• **BBQ** •

Artichoke flowers & romesco sauce		20
Snails “a la llauna”, aioli & vinaigrette (½ kg)		19
Turbot “a la donostiarra” style		23
Prime rib steak	½ kg	32
Tomahawk	1 kg	65
(French fries, candied piquillo peppers “La Catedral”)		

• **DESSERT** •

Madagascar vanilla “crème brûlée”	5
Arcalis ratafia tiramisu	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Cheesecake	6
Hot (10’)	
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream	7
Caramelized “torrija” toast & plum ice cream in Armagnac	8



• TAPAS •

Croquette de cèpes / jambon Ibérique / “calçots” & “romesco”	2
Salade russe à la ventrèche de thon & garum d’anchois	9
Moules de saison grillées au Jospet (½ kg)	11
Jambon Ibérique de Guijuelo ou Angus “cecina” Miguel Vergara	19
Pain de cristal avec tomate	5
Ventrèche thon bluefin, ponzu aux agrumes & caviar de truite	24

• ENTRÉES •

Suggestion de saison	pm
Steak tartare de poulain, brioche & foie	19
Cannelloni XL rôti	16
Carpaccio de picanha de bœuf maturé Okelan	23
Foie gras mi-cuit & figues marinées à la ratafia	21
Gambas rouges (12 uni)	24

• RIZ •

Suggestion du jour, BBQ Jospet touch	19
Secret ibérique & champignons	19
Risotto aux ceps, fromage Serrat de Sort & pignons	19
Fruits de mer “Senyoret”	*24
Montagne (côtes, saucisse, escargots & champignons)	*23
Seiche noire, crevettes rouges, katsuobushi & aioli	*23
Riz à la côte de bœuf maturée & foie Collverd	*25

• MER & TERRE •

Filet de truite des Pyrénées & sauce crémeuse d’écrevisse	21
Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & sauce Kalamata	23
Boulettes mer et montagne	21
Lingot d’agneau, purée patate douce, morilles à la crème	23
Onglet de boeuf des Pyrénées & crémeux de pomme de terre	21
Assiette suggestion de chasse	21

• BBQ JOSPER •

Fleurs d’artichauts & sauce romesco	20
Snails “a la llauna”, aioli & vinaigrette (½ kg)	19
Turbot à la donostiarra	23
Côte de bœuf maturé (35 jours)	½ kg 32
Tomahawk	1 kg 65
(pommes frites & poivrons piquillo confits)	

• DESSERTS •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	4
Gâteau de fromage	6
Chaud (10')	
Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème	7
Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l’Armagnac	8