



#### • PARA PICAR •

Croqueta de boletus o de jamón ibérico	2
“Aranchini” de espinacas & queso de cabra	3
Ensaladilla con zamburiñas	9
Coca planchada de erizos de mar & trucha de río	16
Mejillones del Delta del Ebro al Jospers	9
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Pan de cristal con tomate	5
Cecina Angus Miguel Vergara	18

#### • ENTRANTES •

Escudella o sopa de pescado & marisco	8
Steak tartar de potro “Cal Boté” brioche & foie	17
“Tou del til·lers” crujiente, escalivada, setas vinagreta	12
Canelón de asado XL	16
Carpaccio de picaña de buey madurado Okelan	22
Ventresca, anchoas 00 & pimientos al Jospers	15
Foie micuit, con higos & ratafía 60g	19
110g	29
Caracoles “a la llauna” 500g, alioli & vinagreta	18

#### • ARROZ •

Sugerencia del día, toque brasa	18
Meloso o seco de marisco	19
Cremoso de setas, queso “Serrat” de Sort & piñones	16
Caldoso o meloso de bogavante	*24
Del “senyoret”	*20
De montaña (“confitat”, setas, caracoles, alcachofa)	*19
Negro de sepia, gambas rojas, katsuobushi & alioli	*19

#### • MAR & TIERRA •

Filete de trucha del Pirineo, cangrejos de río, salsa vino blanco	20
Lomo de bacalao desalado & cocochas al pil pil	21
“Trinxat” con gamba roja & panceta	16
Cochinillo crujiente, puré patata & colmenillas en salsa	23
Confit de pato, puré de boniato & jugo de asado	19
Sugerencia carne de caza	p/m
Rabo de vaca al vino & parmentier	18
Lingote de cabrito del Pallars, puré de tubérculos & migas	22

#### • BRASA •

Flores de alcachofa & salsa romesco	19
Pulpo, puré de patata, quinoa & salsa kalamata	21
Gambas rojas	22
Pescado de temporada (precio según mercado)	
Chuletón de vaca madurada 1kg	58
1/2kg	29
Entrecot 250g	22
(Patatas fritas, pimientos piquillo confitados)	

#### • POSTRES •

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



#### • PER PICAR •

Croqueta de ceps o de pernil ibèric	2
“Aranchini” d’espinaçs & formatge de cabra	3
Amanida rusa de “zamburiñas”	9
Coca planxada d’eriçó de mar & truita de riu	16
Musclos del Delta de l’Ebre al Josper	9
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Pa de vidre amb tomàquet	5
Cecina Angus Miguel Vergara	18

#### • ENTRANTS •

Escudella o sopa de peix & marisc	8
Steak tartar de poltre Cal Boté brioix & foie	17
Tou dels til·lers cruixent, escalivada & bolets	12
Caneló de rostit XL	16
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan	22
Ventresca, anxoves 00 & pebrots al Josper	15
Foie micuit, figues & ratafia 60gr	19
110gr	29
Cargols a la llauna 500g, allioli & vinagreta	18

#### • ARRÒS •

Suggeriment del dia, toc brasa	18
Melós o sec de marisc	19
Cremós de bolets, formatge Serrat de Sort & pinyons	16
Caldós o melós de llamàntol	*24
Del “senyoret”	*20
De muntanya (confitat, bolets, cargols, carxofa)	*19
Negre de sípia, gambes vermelles, katsuobushi & allioli	*19

#### • MAR & TERRA •

Filet de truita del Pirineu, crancs de riu, salsa de vi blanc	20
Llom de bacallà dessalat & cocotxas al pil pil	21
Trinxat amb gamba vermella & cansalada	16
Garrí cruixent, puré patata & múrgoles amb salsa	23
Confit d’ànec, puré de moniato & suc de rostit	19
Suggeriment plat de caça	p/m
Cua de vaca al vi, parmentier	18
Lingot de cabrit del Pallars, puré de tubercles & “migas”	22

#### • BRASA •

Flors de carxofa & salsa romesco	19
Pop, puré de patata, quinoa & salsa kalamata	21
Gambes vermelles	22
Peix de temporada (preu segons mercat)	
Mitjana de vaca madurada 1kg	59
1/2kg	28
Entrecot 250g	22
(Patates fregides, pebrots piquillo confitats)	

#### • POSTRES •

Crema cremada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia d’Arcalís	6
Bola de gelat o sorbet artesà	4
Pastís de formatge & codonyat	6
<b>Calents (10’)</b>	
Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata	7
“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l’Armagnac	8



### • SNACKS •

Boletus or Iberian ham croquette	2
“Aranchini” with spinach & goat cheese	3
Russian scallop salad	9
Sea urchin & river trout sandwich	16
Josper mussels from Delta del Ebro	9
Guijuelo Iberian ham	18
Crispy bread with tomato	5
Cured Angus beef “cecina” by Miguel Vergara	18

### • STARTERS •

Soup or cream of the day	8
“Cal Boté” foal steak tartare, brioche & foie	17
Crunchy “Tou” cheese, vegetables, mushrooms	12
XL Roast cannelloni	16
Picanha carpaccio of aged beef Okelan	22
Tuna belly salad, Cantabrian anchovies & roast peppers	15
Foie micuit, with figs & ratafia	60gr 19
	110gr 29
Snails “a la llauna” 500g, alioli & vinaigrette	18

### • RICE •

Suggestion of the day, BBQ Josper touch	18
Creamy or dry seafood	19
Mushrooms risotto, Sort “Serrat” cheese & pine nuts	16
Lobster bisque	*24
“Senyoret” seafood	*20
Mountain (“confitat”, mushrooms, snails, artichoke)	*19
Black cuttlefish, red prawns, katsuobushi & alioli	*19

### • SEA & LAND •

Pyrenean trout filet, crayfish, white wine sauce	20
Filet of cod fish & kokotxas “pil pil”	21
Crashed potato & cabbage, red prawns, crispy bacon	16
Crispy suckling pig, mashed potatoes & mushrooms sauce	23
Duck confit, sweet potato purée & jus	19
Suggestion meat hunting	p/m
Ox tail stew in wine & parmentier	18
Pallars goat lingot, tuber puree & “migas”	22

### • BBQ •

Artichoke flowers & romesco sauce	19
Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata sauce	21
Premium red prawns	22
Seasonal fish	(price according to market)
Prime rib steak (35 days)	1kg 59
	1/2kg 28
Entrecôte	250g 22
(French fries, candied piquillo peppers)	

### • DESSERTS •

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



### • TAPAS •

Croquette de cèpes ou jambon Ibérique	2
“Aranchini” aux épinards et fromage de chèvre	3
Salade Olivier & Saint-Jacques	9
Sandwich aux oursins de mer & truite de rivière	16
Moules Jospier	9
Jambon Ibérique de Guijuelo	18
Pain de cristal & tomate	5
Angus “cecina” Miguel Vergara	18

### • ENTRÉES •

Soupe ou crème du jour	8
Tartare de steak de poulain “Cal Boté”, brioche & foie	17
Formage “Tou”, escalivada, champignons	12
Cannellonis rôtis XL	16
Carpaccio picanha de boeuf Okelan	22
Salade ventrale, anchois cantabriques & poivrons	15
Foie micuit, figues & ratafia	60gr 19
	110gr 29
Escargots “à la llauna” 500g, aioli & vinaigrette	18

### • RIZ •

Suggestion du jour, Jospier BBQ	18
Fruits de mer	19
Champignons de bois, fromage “Serrat” & pignons	16
Homard	*24
“Senyoret” fruits de mer	*20
Montagne, saucisses, côtes de porc, escargot, artichaut	*19
Seiche noire, gambas rouges, katsuobushi & aioli	*19

### • MER & TERRE •

Filet de truite des Pyrénées, écrevisse, sauce au vin blanc	20
Morue & kokotxas a la sauce “pil pil”	21
“Trinxat” aux crevettes rouges & bacon croustillant	16
Confit de canard, purée de patate douce & jus rôti	23
Porcelet croustillant, purée de pomme de terre & morilles sauce	19
Assiette suggestion de chasse	p/m
Queue de vache au vin & parmentier	18
Lingot de chevreau du Pallars, purée de tuberculeux & “migas”	22

### • BBQ JOSPER •

Fleurs d'artichauts & sauce romesco	19
Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & sauce kalamata	21
Crevettes rouges	22
Poisson de saison	(prix selon marché)
Steak de bœuf maturé (35 jours)	1kg 59
	1/2kg 28
Entrecôte	250g 22
(Frites, piquillos confits)	

### • DESSERTS •

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

