



• PARA PICAR •

Croqueta de boletus o de jamón ibérico	2
“Aranchini” de espinacas & queso de cabra	3
Buñuelo de pulpo, velo ibérico & katsuobushi	3
Ensaladilla con zamburiña & trucha de río	9
Caracoles “a la llauna” 500g, alioli & vinagreta	18
Mejillones al Josper	9
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Pan de cristal con tomate	5
Cecina Angus “Miguel Vergara”	17

• ENTRANTES •

Sopa o crema del día	8
Steak tartar de potro “Cal Boté” brioche & foie	17
Burrata con escalivada & pesto	11
Canelón de asado XL	16
Carpaccio de buey estilo asiático	18
Ventresca, anchoas 00 & pimientos al josper	15
Foie micuit, con higos & ratafía	60gr 19
	110gr 29

• ARROZ •

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

• MAR & TIERRA •

Cochinillo crujiente, puré patata & colmenillas en salsa	23
Lomo de bacalao desalado & kokotxas al pil pil	22
Confit de pato, puré de boniato & jugo de asado	19
Carrillera de ternera, puré de apionabo & patata paja	19
Rabo de vaca al vino & parmentier	19
“Trinxat” con gamba roja & panceta	16
Lingote de cabrito del Pallars, puré de tubérculos & migas	22

• BRASA •

Flores de alcachofa & salsa romesco	18
Pulpo, puré de patata, quinoa & salsa kalamata	21
Gambas rojas	22
Pescado de temporada	(precio según mercado)
Chuletón de vaca madurada (35 días)	1kg 57
	1/2kg 29
Entrecot	250g 21
(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	3
Tarta de queso & membrillo	6
Calientes (10’)	
Cremoso de chocolate 70% al horno, helado de nata	7
Torrija caramelizada & helado de ciruelas al armagnac	8
Gratinado de limón al horno	7



• PER PICAR •

Croqueta de ceps o de pernil ibèric	2
“Aranchini” d'espinaçs & formatge de cabra	3
Bunyol de pop, vel ibèric & katsuobushi	3
Amanida rusa de “zamburiña” & truita de riu	9
Cargols a la llauna 500g, allioli & vinagreta	18
Musclos al Jospèr	9
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Pa de vidre amb tomàquet	5
Cecina Angus “Miguel Vergara”	17

• ENTRANTS •

Sopa o crema del dia	8	
Steak tartar de poltre Cal Boté brioix & foie	17	
Burrata amb escalivada & pesto	11	
Caneló de rostit XL	16	
Carpaccio de bou estil japonès	18	
Ventresca, anxoves 00 & pebrots al Jospèr	15	
Foie micuit, figues & ratafia	19	
	110gr	29

• ARRÒS •

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

• MAR & TERRA •

Garrí cruixent, puré patata & múrgoles amb salsa	23
Llom de bacallà dessalat & kokotxas al pil pil	22
Confit d'ànec, puré de moniato & suc de rostit	19
Galtes de vedella, puré de celerí & patata palla	19
Cua de vaca al vi, parmentier	19
“Trinxat” amb gamba vermella & cansalada	16
Lingot de cabrit del Pallars, puré de tubercles & “migas”	22

• BRASA •

Flors de carxofa & salsa romesco	18	
Pop, puré de patata, quinoa & salsa kalamata	21	
Gambes vermelles	22	
Peix de temporada	(preu segons mercat)	
Mitjana de vaca madurada (35 dies)	1kg	57
	1/2kg	29
Entrecot d'anoll	250g	21
(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	3
Pastís de formatge & codonyat	6
Calents (10')	
Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata	7
“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l'armagnac	8
Gratinat de llimona al forn	7



• SNACKS •

Boletus or Iberian ham croquette	2
“Aranchini” with spinach & goat cheese	3
Octopus fritter, Iberian belly & katsuobushi	3
Russian scallop salad & river trout	9
Snails “a la llauna” 500g, aioli & vinaigrette	18
Josper mussels	9
Guijuelo iberian ham	18
Crispy bread with tomato	5
Cured Angus beef “Cecina by Miguel Vergara”	17

• STARTERS •

Soup or cream of the day	8	
“Cal Boté” foal steak tartare, brioche & foie	17	
Burrata with escalivada & pesto	11	
XL roast cannelloni	16	
Asian style beef carpaccio	18	
Tuna belly salad, Cantabrian anchovies & roast peppers	15	
Foie micuit, with figs & ratafia	19	
	110gr	29

• RICE •

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

• SEA & LAND •

Crispy suckling pig, mashed potato & morels with sauce	23
Cod fish & kokotxas al pil pil	22
Girona duck confit, sweet potato puree & roast juice	19
Beef cheek, celeriac puree & mashed potato	19
Ox tail in wine & parmentier	19
“Trinxat” with red prawn & crunchy bacon	16
Pallars goat lingot, tuber puree & “migas bread crumbs”	22

• BBQ •

Artichoke flowers & romesco sauce	18	
Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata sauce	21	
Premium red prawns	22	
Seasonal fish	(price according to market)	
Prime rib steak (35 days)	1kg	57
	1/2kg	29
Entrecôte	250g	21
(French fries, candied piquillo peppers)		

• DESSERTS •

Madagascar vanilla cream brûlée	5
Arcalis ratafia tiramisu	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	3
Cheese cake & quince jelly	6
Hot (10’)	
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream	7
Caramelized “torrija” toast & plum ice cream in armagnac	8
Baked lemon gratin	7



• TAPAS •

Croquette de cèpes ou jambon ibérique	2
“Aranchini” aux épinards et fromage de chèvre	3
Beignet de poulpe, voile ibérique & katsuobushi	3
Salade Olivier, Saint-Jacques & truite de rivière	9
Escargots “à la llauna” 500g, aioli & vinaigrette	18
Moules Jospier	9
Jambon ibérique de Guijuelo	18
Pain de cristal & tomato	5
Angus Cecina “Miguel Vergara”	17

• ENTRÉES •

Soupe ou crème du jour	8
Tartare de steak de poulain “Cal Boté”, brioche & foie	17
Burrata à l'escalivada & pesto	11
Cannellonis rôtis XL	16
Carpaccio de bœuf à l'asiatique	18
Salade ventrale, anchois cantabriques & poivrons	15
Foie micuit, figes & ratafia	60gr 19
	110gr 29

• RIZ •

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

• MER & TERRE •

Porcelet croustillant, purée de pomme de terre & morilles sauce	23
Morue & kokotxas al pil pil	22
Canard de Gérone confit, purée de patate douce & jus rôti	19
Joue de bœuf, purée de céleri & pomme de terre paille	19
Queue de vache au vin & parmentier	19
“Trinxat” aux crevettes rouges & bacon croustillant	16
Lingot de chevreau du Pallars, purée de tubercules & “migas”	22

• BBQ JOSPER •

Fleurs d'artichauts & sauce romesco	18
Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & sauce kalamata	21
Crevettes rouges	22
Poisson de saison	(prix selon marché)
Steak de bœuf mûré (35 jours)	1kg 57
	1/2kg 29
Entrecôte	250g 21
(Frites, piquillos confits)	

• DESSERTS •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	3
Gateau de fromage & gelée de coings	6
Chaud (10')	
Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème	7
Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'armagnac	8
Gratin de citron au four	7

