



• PER PICAR •

| | |
|---|----|
| Croqueta de ceps / de pernil / de calçots & romesco | 2 |
| “Aranchini” d'espínacs, remolatxa & formatge de cabra | 4 |
| Ensaladilla de ventresca & gàrum d'anxova | 9 |
| Musclos del delta de l'Ebre al Jospèr (½ kg) | 9 |
| Pernil ibèric de Guijuelo / Cecina Angus Miguel Vergara | 18 |
| Pa de vidre amb tomàquet | 5 |

• ENTRANTS •

| | |
|--|----|
| Sopa o crema de temporada | 8 |
| Steak tartar de poltre Cal Boté, brioix & foie | 18 |
| Tou dels til·lers cruixent, escalivada & pinyons | 12 |
| Caneló XL de rostit | 16 |
| Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan | 22 |
| Foie gras micuit & figues marinades a la ratafia | 21 |

• ARRÒS •

| | |
|---|-----|
| Suggeriment del dia, toc brasa | 19 |
| Secret ibèric & ceps | 19 |
| Cremós de ceps, formatge Serrat de Sort & pinyons | 18 |
| Del “senyoret” | *22 |
| De muntanya (costella, llonganissa, caragols & bolets) | *21 |
| Negre de sípia, gambes vermelles, katsuobushi & allioli | *21 |
| Melós de llagosta | *29 |

• MAR & TERRA •

| | |
|---|-----|
| Filet de truita salmonada & salsa cremosa de cranc de riu | 20 |
| Pop, puré de patata, quinoa & salsa Kalamata | 22 |
| Confit d'ànec, puré de moniato & suc de rostit | 19 |
| Lingot de corder Xisqueta, puré patata & múrgoles | 23 |
| Guisat de suggeriment | 19 |
| Suggeriment plat de caça | p/m |

• BRASA •

| | |
|---|---------|
| Flors de carxofa & salsa romesco | 19 |
| ½ kg Cargols a la llauna, allioli & vinagreta | 18 |
| Gambes vermelles | 22 |
| Turbot a la donostiarra | 22 |
| Mitjana de vaca madurada | ½ kg 29 |
| (patates fregides & pebrots piquillo confitats) | 1 kg 58 |

• 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 |



• SNACKS •

| | |
|--|----|
| Boletus / Iberian ham / “calçots” & “romesco” croquette | 2 |
| “Aranchini” with spinach, beetroot & goat cheese | 4 |
| Russian scallop salad | 9 |
| Josper mussels from Delta del Ebro (½ kg) | 9 |
| Guijuelo Iberian ham / Angus beef “cecina” by Miguel Vergara | 18 |
| Crispy bread with tomato | 5 |

• STARTERS •

| | |
|--|----|
| Soup or cream of the day | 8 |
| “Cal Boté” foal steak tartare, brioche & foie | 18 |
| Crunchy “Tou” cheese, roasted vegetables & pinions | 12 |
| XL Roast cannelloni | 16 |
| Okelan aged beef picanha carpaccio | 22 |
| Foie gras micuit & figs marinated in ratafia | 21 |

• RICE •

| | |
|--|-----|
| Suggestion of the day, BBQ Josper touch | 19 |
| Iberian pork secreto & mushrooms | 19 |
| Mushroom risotto, Sort “Serrat” cheese & pine nuts | 18 |
| “Senyoret” seafood | *22 |
| Mountain (Ribs, sausage, snails & mushrooms) | *21 |
| Black cuttlefish, red prawns, katsuobushi & aioli | *21 |
| Creamy lobster | *29 |

• SEA & LAND •

| | |
|---|-----|
| Salmon trout filet & creamy crayfish sauce | 20 |
| Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata sauce | 22 |
| Duck confit, sweet potato purée & jus | 19 |
| Xisqueta lamb lingot, mashed potatoes & morel | 23 |
| Stew suggestion | 19 |
| Meat hunting suggestion | p/m |

• BBQ •

| | |
|--|---------|
| Artichoke flowers & romesco sauce | 19 |
| Snails “a la llauna”, aioli & vinaigrette (½ kg) | 18 |
| Premium red prawns | 22 |
| Turbot “a la donostiarra” style | 22 |
| Prime rib steak (35 days) | ½ kg 29 |
| (French fries, candied piquillo peppers) | 1kg 58 |

• 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 |
| “Aranchini” aux épinards, betteraves & fromage de chèvre | 4 |
| Salade russe à la ventrèche de thon & garum d’anchois | 9 |
| Moules du delta de l’Èbre au Josper (½ kg) | 9 |
| Jambon Ibérique de Guijuelo ou Angus “cecina” Miguel Vergara | 18 |
| Pain de cristal avec tomate | 5 |

• ENTRÉES •

| | |
|---|----|
| Soupe ou crème du jour | 8 |
| Steak tartare de poulain Cal Boté, brioche & foie | 18 |
| “Tou dels til·lers” croustillant, légumes rôtis & pignons | 12 |
| Cannelloni XL rôti | 16 |
| Carpaccio de picanha de bœuf maturé Okelan | 22 |
| Foie gras mi-cuit & figues marinées à la ratafia | 21 |

• RIZ •

| | |
|---|-----|
| Suggestion du jour, BBQ Josper touch | 19 |
| Secret ibérique & champignons | 19 |
| Risotto aux champignons, fromage Serrat de Sort & pignons | 18 |
| Fruits de mer “Senyoret” | *22 |
| Montagne (côtes, saucisse, escargots & champignons) | *21 |
| Seiche noire, crevettes rouges, katsuobushi & aioli | *21 |
| Crèmeux à la langouste | *29 |

• MER & TERRE •

| | |
|--|-----|
| Filet de truite des Pyrénées & sauce crémeuse d’écrevisse | 20 |
| Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & sauce Kalamata | 22 |
| Confit de canard, purée de patate douce & jus rôti | 19 |
| Lingot d’agneau Xisqueta, purée de pomme de terre & morilles | 23 |
| Suggestion de ragoût | 19 |
| Assiette suggestion de chasse | p/m |

• BBQ JOSPER •

| | |
|--|---------|
| Fleurs d’artichauts & sauce romesco | 19 |
| Snails “a la llauna”, aioli & vinaigrette (½ kg) | 18 |
| Crevettes rouges | 22 |
| Turbot à la donostiarra | 22 |
| Côte de bœuf maturé (35 jours) | ½ kg 29 |
| (pommes frites & poivrons piquillo confits) | 1 kg 58 |

• 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 |



• PARA PICAR •

| | |
|---|----|
| Croqueta de boletus / de jamón ibérico / de “calçots” & romesco | 2 |
| “Aranchini” de espinacas, remolacha & queso de cabra | 4 |
| Ensaladilla con ventresca & garum de anchovas | 9 |
| Mejillones del Delta del Ebro al Josper (½ kg) | 9 |
| Jamón ibérico de Guijuelo / Cecina Angus Miguel Vergara | 18 |
| Pan de cristal con tomate | 5 |

• ENTRANTES •

| | |
|---|----|
| Sopa o crema de temporada | 8 |
| Steak tartar de potro Cal Boté, brioche & foie | 18 |
| “Tou dels til·lers” crujiente, escalivada & piñones | 12 |
| Canelón de asado XL | 16 |
| Carpacho de picaña de buey madurado Okelan | 22 |
| Foie micuit & higos marinados con ratafía | 21 |

• ARROZ •

| | |
|--|-----|
| Sugerencia del día, toque brasa | 19 |
| Secreto Ibérico & boletus | 19 |
| Cremoso de boletus, queso “Serrat” de Sort & piñones | 18 |
| Del “senyoret” | *22 |
| De montaña (costilla, longaniza, caracoles & setas) | *21 |
| Negro de sepia, gambas, katsuobushi & alioli | *21 |
| Meloso de langosta | *29 |

• MAR & TIERRA •

| | |
|---|-----|
| Filete de trucha & salsa cremosa de cangrejo de río | 20 |
| Pulpo, puré de patata, quinoa & salsa Kalamata | 22 |
| Confit de pato, puré de boniato & jugo de asado | 19 |
| Lingote de cordero Xisqueta, puré de patata & colmenillas | 23 |
| Guisado de sugerencia | 19 |
| Sugerencia carne de caza | p/m |

• BRASA •

| | |
|--|----------|
| Flores de alcachofa & salsa romesco | 19 |
| Caracoles “a la llauna”, alioli & vinagreta (½ kg) | 18 |
| Gambas rojas | 22 |
| Rodaballo a la donostiarra | 22 |
| Chuletón de vaca madurada | 1kg 58 |
| (Patatas fritas, pimientos piquillo contitados) | 1/2kg 29 |

• 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 |

