



Menu Tres Margarit

Todos los días al mediodía de 13.00 a 15.30 hrs

25 €

por persona, IVA inc.

Incluye un entrante, un plato principal y un postre; pan artesano y una bebida de la casa

También puede pedir platos individualmente

ENTRANTES

| | |
|--|----|
| Gazpacho, servido con brunoise de tomate, lechuga y pan crujiente | 9 |
| Tortilla de patata al Josper | 9 |
| Ensalada de queso de cabra, remolacha asada, higos y nueces caramelizadas | 14 |
| Croquetas caseras de gambas servidas con mayonesa de limón | 9 |
| Mejillones al vapor y servidos con salsa de tomate | 12 |
| Carpaccio de ternera, hierbas marinadas, cebollino, queso parmesano y un ingrediente secreto | 13 |

PLATOS PRINCIPALES

| | |
|---|----|
| Berenjena ahumada a la madera de Olivo | 11 |
| Pasta, pesto verde y verduras a la plancha Jospers | 11 |
| Lomo de salmón, ensalada de garbanzos e hinojo marinado | 15 |
| Costillas de cerdo a la parrilla, ensalada de repollo y patata cocida, nuestra especialidad | 16 |
| Carne de vacuno, cocida a fuego lento, servida con puré de patata y puerro asado | 16 |

POSTRES

| | |
|--|-----|
| Tarte Tartin, tarta de manzana caliente caramelizada | 7 |
| Brownie con helado de chocolate | 6.5 |
| Piña, asada lentamente y servida con helado de yogur | 6 |
| Crema Catalana con chutney de naranja | 6 |
| Selección de helados, pregunte por sus favoritos | 6 |

ESPECIALIDADES JOSPER DE LA CASA

| | <i>suplemento**</i> | <i>plato</i> |
|---|---------------------|--------------|
| Paella de Marisco para dos personas | n/a | 28 |
| Hamburguesa de Ternera Castell, 120 grs* | incluido | 16 |
| Entrecot de buey, 250 grs, tierna y jugosa* | 14 | 25 |

*Servido con patatas fritas y ensalada

**Suplemento por persona al formar parte del menú

Adaptamos los platos a sus especificaciones dietéticas | Menú infantil disponible | Todos los precios incluyen impuestos

FRÍAS

| | |
|--|-----|
| Pan Tumaca, pan tostado con tomate | 2.5 |
| Gazpacho, sopa fría de tomate | 3 |
| Boquerones, anchoas marinadas en vinagre | 6.5 |
| Mejillones al vapor y servidos con chutney de tomate | 4.5 |
| Jamón Ibérico Pata Negra, carne de jamón curado de bellota | 9.5 |
| Fuet, carne de cerdo curada y queso manchego | 6 |

Recomendaciones del chef; jamón Ibérico con pan tumaca y mejillones al vapor

CALIENTES

| | |
|---|-----|
| Pimientos de Padrón, fritos, no tengas miedo de usar tus dedos! | 3 |
| Patatas Bravas, patatas fritas con salsa picante | 3.5 |
| Croquetas de gambas hechas con bechamel casera | 7 |
| Gambas al Ajillo, colas de langostinos cocidas en aceite de oliva al ajo | 7.5 |
| Pollo Satay, con salsa de cacahuete y cebolla crujiente | 6.5 |
| Costillas de cerdo a la barbacoa, especialmente marinadas, una de nuestras especialidades | 6.5 |

Recomendaciones del chef; costillas de cerdo y croquetas de gamba

Bebidas

REFRESCOS

| | |
|---------------------------|-----|
| Agua Mineral | 2 |
| Vichy Catalán | 3,5 |
| Zumo de Naranja Natural | 2,5 |
| Zumos embotellados | 2,4 |
| Coca Cola | 2,5 |
| Schweppes tónica | 2,5 |
| Schweppes limón y naranja | 2,5 |
| Lipton Te Helado | 2,7 |
| Rockstar | 2,8 |

APERITIVOS

| | |
|---------------|-----|
| Martini Fiero | 5.5 |
| Yzaguirre | 4.5 |
| Martini | 5 |
| Campari | 5 |
| Aperol | 5 |
| Jarra Sangria | 16 |

CERVEZAS

| | |
|---------------------------|------|
| Cerveza barril San Miguel | 2,95 |
| Mahou Barrica | 4 |
| San Miguel Fresca | 3.5 |
| San Miguel sin gluten | 3,5 |
| San Miguel 0,0 | 2,95 |
| Grimbergen Pale Ale | 5 |
| Heineken | 4 |

CAFÉ

| | |
|-------------------|-----|
| Espresso | 1,7 |
| Café con leche | 2,1 |
| Capuccino | 3 |
| Irlandés | 7 |
| Té verde jazmín | 2,4 |
| English Breakfast | 2,4 |
| Té rojo | 2,4 |

DIGESTIVOS

| | |
|------------------|-----|
| Baileys | 4 |
| Ratafia | 4,5 |
| Pedro Ximénez | 5 |
| Limoncello | 4,5 |
| Southern Comfort | 5,5 |

CÓCTELES DE AUTOR

| | |
|---|----|
| Thai soup Tanqueray Gin, nuestro premix tailandés y ginger beer | 11 |
| Mexican Porn Star Tequila, licor de chile, passion fruit, sirope de falernum, lima | 11 |
| Vení y probá Cachaça, mango, sirope de albahaca y lima. | 11 |
| Leyre queen Vodka, fresa, albahaca, demerara y carbónico de grosella | 11 |
| Bloody Mary Vodka, zumo de tomate, limón, sal, pimienta, tabasco y perrins | 10 |
| Mojito on, menta, lima y azúcar | 10 |

CAVA & CHAMPAGNE

| | | | copa botella |
|----|--|--|----------------|
| Nv | Cava Charlotte Rigaud Brut Nature | | 4 15 |
| Nv | Champagne Pierre Mignon Grande Reserve Brut | | 9 45 |

VINOS BLANCOS

| | | | |
|------|--|-------------|----------|
| 2018 | Oliveda Marrec Blanc Macabeo Chardonnay | Empordà | 4 15 |
| 2017 | Monte Blanco Gato Azul Verdejo | Rueda | 5 21 |
| 2017 | Marqués Vizhoja orre Moreira Albariño | Rías Baixas | 5.5 23 |

VINOS ROSADOS

| | | | |
|------|--|---------|--------|
| 2017 | Mas Llunes Maragda Garnacha Syrah | Empordà | 4 15 |
|------|--|---------|--------|

VINOS TINTOS

| | | | |
|------|--|--------------|----------|
| 2018 | Oliveda Negre Marrec Cariñena Mazuelo | Empordà | 4 15 |
| 2014 | Bodegas Jorge Ordoñez Tritón Mencía | Bierzo | 5 22 |
| 2017 | Bodegas Uvas Cuvee Fulanito Tempranillo | Ribera Duero | 5.5 25 |

VINOS DULCES

| | | | |
|----|--|----------|--------|
| Nv | Garnatxa Cellers D'en Guilla Garnacha | Montsant | 5 25 |
|----|--|----------|--------|