



# Menús Degustación



## ENTRANTES a compartir

- Pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva picual virgen extra
- Tomates de proximidad, olivas de kalamata y cóctel de cebolla encurtida
- Patatas Baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada
- Ceviche de corvina con boniato y maíz cancha tostado

## PRINCIPALES a elegir

- Lomo de lubina fresca con verduras braseadas
- Colita de cuadril uruguayo (guarnición a elegir)
- Entrecot argentino angus (sup 6€) (guarnición a elegir)

## POSTRES a elegir

- Trufas de la casa (2 unid)
- Tarta lemon pie
- Tarta apple crumble

**€ 35** por persona (IVA incluido)  
mínimo dos personas - bebida no incluida

## ENTRANTES a compartir

- Pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva picual virgen extra
- Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomatitos cherry km0
- Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho
- Gambones al Jospé marinados en salsa cítrica con alioli de ponzu

## PRINCIPALES a elegir

- Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi
- Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza
- Colita de cuadril uruguayo (guarnición a elegir)
- Entrecot argentino angus (guarnición a elegir)

## POSTRE

















Postre de la carta

**€ 45** por persona (IVA incluido)  
mínimo dos personas - bebida no incluida








# CARTA

## para comenzar...

<b>Pan cristal con tomate de colgar</b> y aceite de oliva picual virgen extra 	3,50€
<b>Hummus de remolacha</b> con "tierra" de olivas de kalamata y crudités   	7,90€
<b>Gazpacho</b> de tomates km 0  	5,90€
<b>Jamón de bellota 100%</b> (añada 2016) 	25,90€
<b>Patatas Baby braseadas</b> con nuestra salsa brava ahumada  	6,70€
<b>Croquetas caseras</b> (unid.)	2,50€
- Sepia y calamar	
- Jamón ibérico	
<b>Empanadas caseras</b> (unid.)	3,30€
- Mezcla de quesos y cebolleta tierna 	
- Carne criolla receta del chef Nico Limarino	
<b>Steak tartar</b> de solomillo argentino angus	19,50€
<b>Tartar de atún</b> con pistachos y crujiente de plátano macho	17,50€
<b>Ceviche de corvina</b> con boniato y maíz cancha tostado 	14,90€
<b>Gambones al Josper</b> marinados en salsa cítrica con alioli de ponzu 	14,70€
<b>Pulpo a la brasa</b> con chimichurri y cremoso de patata 	18,50€
<b>Mejillones ahumados</b> con salsa de hierbas y vino blanco D.O. Penedés 	12,90€
<b>Tabla de pescaditos fritos</b> 	14,50€
<b>Ración de pan</b>	2,50€
<b>Pan sin gluten</b> 	3,20€

## las ensaladas



<b>Burrata</b> inyectada con pesto de rúcula y tomatitos cherry km0  	13,90€
<b>Tomates de proximidad</b> , olivas de kalamata y cóctel de cebolla encurtida  	12,70€
<b>Ensalada cesar del mar</b> con cogollos de lechuga, trocitos de lubina rebozada en harina de garbanzos y aliño del mar 	14,30€





## las paellas

Precio por persona - mínimo 2 personas  
todas nuestras paellas están hechas con arroz natural de País















<b>Al estilo "marinero"</b> con sepia, calamar y mariscos	23,00€
<b>De la tierra</b> con secreto ibérico y setas frescas de temporada	22,00€
<b>Arroz negro del mar</b> con almejas y alioli de hierbas	21,00€

## nuestra pasta vegana

<b>Ravioles de alcachofa</b> , curry suave de verduras y leche de coco	14,00€
--	--------

## carnes al Jospet

<b>Hamburguesa "Unlugar"</b> 250 gr 100% ternera argentina. Pan brioche artesano, cheddar, gouda, brotes tiernos, tomate y cebolla caramelizada	18,90€
<b>Entrecot argentino angus</b> 	26,90€
<b>Solomillo argentino angus</b> 	27,50€
<b>Colita de cuadril uruguayo</b> 	22,50€
<b>Entraña catalana</b> 	20,00€



<b>Guarniciones:</b>	3,50€
- brotes tiernos, tomates km0 y cebolla de Figueras   	
- patatas baby braseadas 	
- patatas fritas caseras 	
- vegetales de proximidad al carbón   	

<b>Salsas:</b>	2,50€
- salsa criolla con toque de lima 	
- chimichurri argentino 	
- nuestro alioli de hierbas 	







## los pescados

<b>Tataki de atún</b> rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi	23,90€
<b>Salmón</b> con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza 	22,50€
<b>Lomo de lubina fresca</b> con verduras braseadas 	21,70€

## para los pequeños

<b>Macarrones</b> a la boloñesa	9,50€
<b>Solomillo de pollo empanado</b> con patatas fritas caseras	10,50€
<b>Hamburguesa "Unlugar"</b> 125 gr 100% ternera argentina con queso cheddar, pan brioche y patatas fritas	11,00€

## para finalizar...

<b>Trufas de la casa</b> (2Unid)	4,00€ 
<b>El cremoso de Cheesecake</b>	7,90€ 
<b>Nuestro Coulant de chocolate</b> con helado de avellanas DelaCrem	8,50€
<b>Tiramisú de crema catalana</b>	7,20€
<b>Apple crumble</b> con helado de vainilla DelaCrem	7,90€
<b>Lemon Pie</b>	7,20€
<b>Copa de Helado</b> 2 sabores	5,50€

# DelaCrem

PURO GELATO

Fresa del Maresme - Vainilla - Chocolate - Avellana - Dulce de leche - Pistacho - Straciatella - Limón - Fruta de la pasión - Coco de Madagascar - Leche merengada - Mascarpone con dulce de leche y café - Turrón - Mango - Nata - Cacahuete con caramelo salado

