

## ENTRANTES

Carpaccio de solomillo de ternera marinado	ALCACHOFA RÚSTICA, TRUFA DE INVIERNO	27
Croquetas de quisquilla de Motril	ALIOLI DE MIEL DE CAÑA	26
Calamares fritos	JALAPEÑOS, ESPECIAS	22
Steak tartar trufado	SOBRE PAN BRIOCHE, LÁMINAS DE TRUFA	30
Tartar de atún de almadraba	ADEREZO DE SOJA, CÍTRICOS, CRUJIENTE DE ARROZ	34
Ensalada de coliflor laminada	MANZANA, ALMENDRAS AHUMADAS	22
Ensalada de tomate rosa	GAZPACHO DE PIPARRA, SARDINA AHUMADA	24
Ostras Gillardeau N°2	PONZU DE GRANADA · Precio por unidad	8
Sopa de cebolla	PICATOSTES AL GRUYÈRE	22
Langostinos tigre al ajillo		36
Crema de espárragos blancos (v)	ENSALADA FRESCA, ACEITE DE VAINILLA	20
Sopa de pescado o marisco de temporada	SALMONETE, CRUJIENTE DE PIMENTÓN	24

## ESPECIALIDADES MARIBEL

Puerros asados al Jospers	QUESO BESO, FOIE MICUIT, SALSA BRAVA	25
Flor de alcachofa	FOIE, BURRATA AFFUMICATA	26
Fondue de queso clásica	PATATAS ASADAS, IBÉRICOS, ENCURTIDOS	36 p/p

## PRINCIPALES

Canelón de pato	JUGO DE NARANJA, PISTACHO	28
Pollo marinado al Jospers	LIMÓN Y SU PROPIO JUGO	48
Salmón a la parrilla	SALSA DE BONIATO, COCO	32
Arroz meloso de pato	SETAS DE TEMPORADA, PUERROS ASADOS · mín. 2 personas	34 p/p
Linguini de carabinero		55
Gnocchi de gorgonzola	NUECES CARAMELIZADAS, BROTES	28
Lubina salvaje a la bilbaína	SALSA VERDE, QUISQUILLAS	42
Lenguado Dover 500 gr.	LIMÓN, MANTEQUILLA MAÎTRE D'HÔTEL	48
Berenjena asada (v)	SALSA DE TOMATE KALAMATA, ALBAHACA	26

## CARNES AL JOSPER

Chuletas de Ávila	95/kg
Entrecote vasco 400 GR	56
Solomillo 200 GR	48
Cowboy de Charra 800 GR	140/kg
Carré de cordero BERENJENA ASADA	48
Marucha Wagyu	42
Chuletón de Barrosa	120/kg

SALSAS: PIMIENTA, BEARNESA, ARGENTINA, CHIMICHURRI

## ACOMPAÑANTES

Gratín de patatas	12
PARMESANO, TOMILLO	
Patatas fritas trufadas	12
QUESO PAYOYO DE CÁDIZ	
Ensalada verde	14
PIÑONES, ADEREZO DE CHALOTAS	
Espinacas	12
QUESO PAYOYO	
Parrillada de verduras	18
DE TEMPORADA	
Boniato asado	12
MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS,	
ENSALADA FRESCA DE HIERBAS	