


















CARTA DE TEMPORADA

ELS ENTRANTS QUE PROPOSEM





















- | | | | |
|-----|---|---------|--|
| 100 | Sopa d'escamarlà al moment amb tàrtar del mateix escamarlà i caviar de la Vall d'Aran | 13,80 € |    |
| 101 | Sopa cremosa de carxofa rostida amb gamba de Vilanova i esfèric de Mozzarella | 15,00 € |    |
| 102 | Risotto negre d'arròs Acquerello amb sipieta a la planxa i plàncton marí | 12,25 € |   |
| 103 | Terrina de cabirol i fetge d'ànec <i>mi-cuit</i> amb castanya i aire de ruibarbre | 14,75 € |  |
| 104 | Royale d'au amb gelatina de tòfona i amanida petita de cep cru i cresta de gall | 18,20 € |  |
| 105 | El pernil Joselito Gran Reserva amb coca de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva Arbequina | 24,00 € |    |

ALGUNS SUGGERIMENTS VEGETARIANS

- | | | | |
|-----|---|---------|---|
| 110 | La nostra lasanya de verdures i bolets amb caviar d'oli d'oliva i germinats de <i>shiso</i> | 10,60 € |   |
| 111 | Crema de rossinyol, <i>ravioli</i> de formatge fumat, albergínia i cebeta envinagrada | 11,40 € |   |

IVA inclòs

LA SELECCIÓ DELS PLATS PRINCIPALS

- | | | | |
|-----|--|---------|---|
| 120 | Vieira a la planxa amb carbó de iuca, emulsió d'all rostit i fulla d'ostra | 18,75 € |    |
| 121 | Llom de bacallà confitat amb escuma de carabassa i <i>tempura</i> d'espigall | 19,60 € |   |
| 122 | Moll de roca rostit a la sal amb textures de remolatxa i garota | 20,50 € |    |
| 123 | Rap enrotllat amb cansalada Joselito i acompanyat de <i>migas</i> de pastor i escuma de vermut blanc | 22,50 € |   |
| 124 | Cua de bou farcida de bolets amb pasta al cacau i cebeta glacejada | 18,25 € |   |
| 125 | Llom de conilla trufat amb puré de colinap i ou de reig | 18,20 € |   |
| 126 | Dau de bou fumat en te negre amb Parmentier de nyàmera i verdures rostides | 19,40 € |    |
| 127 | Garrí rostit amb castanya i <i>chutney</i> de pera i mango | 21,60 € |    |

IVA inclòs














Aquest establiment té a disposició dels Clients la informació relativa a al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereix. Si us plau, no dubteu en demanar el recull per consultar-ho al nostre Equip de Servei a Sala

 Lliure de lactosa Lliure de fruits secs Lliure d'ous o derivats Lliure de gluten o derivats







CARTA DE TEMPORADA

NUESTRA PROPUESTA DE ENTRANTES





















100	Sopa de cigala al momento con tártaro de la propia cigala y caviar de la Val d'Aran	13,80 €	  
101	Sopa cremosa de alcachofa asada con gamba de Vilanova y esférico de Mozzarella	15,00 €	  
102	<i>Risotto</i> negro de arroz Acquerello con sepieta a la plancha y plancton marino	12,25 €	 
103	Terrina de corzo e hígado de pato <i>mi-cuit</i> con castaña y aire de ruibarbo	14,75 €	
104	<i>Royale</i> de ave con gelatina de trufa y pequeña ensalada de seta botón cruda y cresta de gallo	18,20 €	
105	El jamón Joselito Gran Reserva con coca de cristal, tomate de colgar y aceite de oliva Arbequina	24,00 €	  

ALGUNAS SUGERENCIAS VEGETARIANAS

110	Nuestra lasaña de verduras y setas con caviar de aceite de oliva y germinado de <i>shiso</i>	10,60 €	 
111	Crema de rebozuelo con <i>ravioli</i> de queso ahumado, berenjena y cebollita encurtida	11,40 €	 


I. V. A. incluido

LA SELECCIÓN DE PLATOS PRINCIPALES


120	Vieira a la plancha con carbón de yuca, emulsión de ajo asado y hoja de ostra	18,75 €	  
121	Lomo de bacalao confitado con espuma de calabaza y <i>tempura</i> de <i>espigall</i>	19,60 €	 
122	Salmonete de roca asado a la sal con texturas de remolacha y erizo de mar	20,50 €	  
123	Rape envuelto en panceta Joselito con migas de pastor y espuma de vermut blanco	22,50 €	 
124	Rabo de buey relleno de setas con pasta al cacao y cebollita glaseada	18,25 €	 
125	Lomo de coneja trufado con puré de colinabo y oronja a la plancha	18,20 €	 
126	Taco de buey ahumado en té negro con Parmentier de tupinambo y verduras asadas	19,40 €	  
127	Cochinillo asado con castaña y <i>chutney</i> de pera y mango	21,60 €	  

I. V. A. incluido

Este establecimiento tiene a disposición de sus Clientes la información relativa a alergias o intolerancias de los platos que ofrece. Por favor, no dude en solicitar dicha información para consulta a nuestro Equipo de Servicio en Sala

 Libre de lactosa

 Libre de frutos secos














 Libre de huevo o derivados

 Libre de gluten o derivados







SEASONAL MENU

OUR SELECTION OF APPETIZERS





















- | | | |
|--|---------|---|
| 100 Fresh-cooked crayfish soup with its crayfish tartar and Val d'Aran caviar | € 13.80 |    |
| 101 Creamy soup of roasted artichoke with Vilanova prawn and sphere of Mozzarella | € 15.00 |    |
| 102 <i>Risotto</i> of black Acquerello rice with grilled baby cuttlefish and marine plankton | € 12.25 |   |
| 103 Terrine of venison and <i>mi-cuit</i> duck liver with chestnut and air of rhubarb | € 14.75 |  |
| 104 Fowl <i>royale</i> with truffle jelly and small salad of raw Porcini mushroom and cockscomb | € 18.20 |  |
| 105 Joselito Gran Reserva Iberian ham with glazed flat coca bread, vine tomato and Arbequina olive oil | € 24.00 |    |

SOME VEGETARIAN SUGGESTIONS

- | | | |
|---|---------|---|
| 110 Our vegetable and mushroom <i>lasagna</i> with olive oil caviar and <i>shiso</i> sprout | € 10.60 |   |
| 111 Chanterelle cream with <i>ravioli</i> of smoked cheese, eggplant and pickled onion | € 11.40 |   |

VAT included


THE SELECTION OF MAIN DISHES


- | | | |
|--|---------|---|
| 120 Grilled scallop with yucca coal, emulsion of roasted garlic and oyster leaf | € 18.75 |    |
| 121 Comfit of cod fillet with pumpkin foam and <i>tempura</i> of <i>espigall</i> cabbage | € 19.60 |   |
| 122 Red mullet roasted in salt with textures of beetroot and sea urchin | € 20.50 |    |
| 123 Monkfish wrapped in Joselito bacon with shepherd's <i>migas</i> (stewed breadcrumbs) and white vermouth foam | € 22.50 |   |
| 124 Ox-tail stuffed with mushrooms, cocoa pasta and glazed onion | € 18.25 |   |
| 125 Loin of truffled rabbit with rutabaga <i>purée</i> and grilled Caesar's mushroom | € 18.20 |   |
| 126 Chunk of black tea-smoked beef with Parmentier of Jerusalem artichoke and roasted vegetables | € 19.40 |    |
| 127 Roast suckling pig with chestnut and pear and mango chutney | € 21.60 |    |

VAT included

This Hotel has available to Guests and Clients the relevant information on allergies or dietary intolerances of the food offered. Please, do not hesitate to ask our Food and Beverage Team for such information in order you can consult it

 Lactose-free

 Nut-free














 Free of eggs or derivative

 Free of gluten or derivatives







CARTE DE SAISON

NOS PROPOSITIONS D'ENTRÉES





















100	Soupe de langoustine avec tartare de la propre langoustine et caviar de la Val d'Aran	13,80 €	  
101	Soupe crémeuse d'artichaut rôti avec crevette de Vilanova et sphère de Mozzarella	15,00 €	  
102	<i>Risotto</i> noir de riz Acquerello avec petite sèche grillée et plancton marin	12,25 €	 
103	Terrine de chevreuil et foie de canard mi- cuit avec châtaigne et air de rhubarbe	14,75 €	
104	Royale de volaille avec gelée de truffe et petite salade de cèpe cru et crête de coq	18,20 €	
105	Jambon Joselito Gran Reserva avec pain croustillant <i>coca de vidre</i> , tomate et huile d'olive Arbequina	24,00 €	  

QUELQUES SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

110	Notre lasagne de légumes et champignons avec caviar d'huile d'olive et germes de <i>shiso</i>	10,60 €	 
111	Crème de chanterelle, <i>ravioli</i> au fromage <i>fumé</i> , aubergine et oignon mariné	11,40 €	 



TVA comprise



LA SÉLECTION DE PLATS PRINCIPAUX

120	Coquille Saint-Jacques grillé avec charbon de manioc, émulsion d'ail rôti et feuille d'huître	18,75 €	  
121	Filet de morue confit avec mousse de citrouille et <i>tempura d'espigall</i> de chou	19,60 €	 
122	Rouget de roche rôti au sel avec textures de betterave et oursin	20,50 €	  
123	Lotte de mer enveloppée en lard Joselito avec miettes <i>migas</i> du pasteur et mousse de vermouth blanc	22,50 €	 
124	Queue de bœuf farcie de champignons avec pâte au cacao et petit oignon glacé	18,25 €	 
125	Filet de lapin truffé avec purée de rutabaga et oronge grillé	18,20 €	 
126	<i>Taco</i> de bœuf fumé au thé noir avec Parmentier de topinambour et légumes grillés	19,40 €	  
127	Cochon de lait rôti avec châtaigne et <i>chutney</i> de poire et de mangue	21,60 €	  

TVA comprise

Cet établissement met à disposition de ses Clients l'information d'allergies ou d'intolérances concernant les plats proposés. S'il vous plaît, n'hésitez pas à demander plus d'information à notre Équipe de Service Gastronomique

 Sans lactose
 Sans fruits secs

 Sans oeufs ou ses dérivés
 Sans gluten ou ses dérivés

