

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

e

- Tártaro falso de pulpo:** Compresión de remolachas ahumadas y mostaza antigua salicornias, chip de yuca, Shiso furikake y helado de sésamo negro **19.90**
- False octopus tartar:** Compression of smoked beetroots and old mustard, salicornias, cassava chip, Shiso furikake and black sesame ice-cream
- Gefälschtes Oktopus-Tartar:** Kompresion aus geräucherten Rüben und altem Senf, Salicornia, Maniok-Chips, Shiso furikake und Eis aus schwarzem Sesam
-
- Roll de salmón y bogavante:** Emulsión de mango especiado, crema acida de aguacate, cristal de patata lila y helado de wasabi **21.50**
- Roll of salmon and lobster:** Emulsion of spiced mango, acid avocado cream, cristal of purple potato and wasabi ice-cream
- Roll aus Lachs und Hummer:** Emulsion aus gewürztem Mango, Avocado-Sauerrahm, Lila Kartoffelglas und Wasabi-Eis
-
- Burratina con velo de tomate:** Tierra de algarroba y olivas negras, hojas de albahaca, Tomates cherrys semi secos y garrapiñada de pistacho **17.90**
- Burratina with tomato veil:** Soil of carobs and black olives, basil leaves, half dried cherry tomatoes and pistacchios
-
- Foie mi-cuit y almendras en turrón:** Crute de pistacho y coriandro, cremoso de guayaba, grue de cacao, toffee de azúcar moreno y sorbete de cava **20.50**
- Foie mi-cuit and almonds in nougat:** Crute of pistacchio and coriander, guava cream, cacao grue, black sugar toffee y sorbet of cava
- Foie mi-cuit und Mandeln in Nougat:** Crute aus Pistazien und Koriander, Creme aus Guave, Kakaopulver, Toffee und Sorbet aus Cava
-
- Anguila ahumada del Delta del Ebro:** Jamón de pato crujiente sobre musgo de mar encurtido, hinojo marino, naranja sanguínea, brotes tiernos, cremoso de manzana verde y salsa hoisin **18.90**
- Smoked eel from Delta del Ebro:** Crunchy duck ham over pickled sea moss, sea fennel, orange, tender sprouts, cream of green apple and hoisin sauce
- Geräucherter Aal aus Delta del Ebro:** Knuspriger Entenschinken auf eingelegtem Seemoos, Meeresfenchel, Orangen, zarte Sprossen, Creme aus grünen Äpfeln und Hoisin-Sauce



Ostras templadas sobre agua de pepino: Bottarga afeitada, aire de limón sutil, crocante de sepia y tapioca **20.50**
Oysters over cucumber water: Bottarga, subtle air of lemon, crunchy cuttlefish and tapiocca
Austern auf Gurkenwasser: Bottarga, subtiler Hauch von Zitrone, knuspriger Tintenfisch und Tapioka

Berenjena asada en horno Jospser: Gratinadas con mozzarella fresca y scamorza, sobre romescu, creme fraiche con olivas Kalamata y almendras tostadas **16.50**
Roasted aubergine in Jospser oven: Au gratin with fresh mozzarella and scamorza, over romescu, creme fraiche with Kalamata olives and toasted almonds
Geröstete Auberginen im Jospser-Ofen: Gratiniert mit frischem Mozzarella und Scamorza, auf Romescu, Creme fraiche mit Kalamata-Oliven und gerösteten Mandeln

Carpaccio de solomillo de ternera: Berro fresco, virutas de Pecorino Sardo, mayonesa de sambal oelek y laja crujiente de Focaccia **15.50**
Carpaccio of beef filet: Fresh watercress, shavings of Pecorino Sardo, mayonaise of sambal oelek and crunchy Focaccia bread
Carpaccio aus Rinderfilet: Frische Brunnenkresse, Chips von Pecorino Sardo, Mayonnaise aus Sambal Oelek und knuspriger Focaccia

PASTA FRESCA & RISOTTO – FRESH PASTA & RISOTTO

Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay **33.50**
Black tagliatelle with lobster, clams and a mild cream of herbs and chardonnay ·
Schwarze Tagliatelle mit Hummer, Venusmuscheln, Gambas und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay

Tallarines con una crema al azafrán, espárragos verdes, gambas y langostinos **19.50**
Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns
Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis

Pappardelle La Vila: setas frescas, jamón dulce, pollo braseado, espinacas babys , avellanas tostadas, con perfume de aceite de sésamo y queso scamorza ahumado **16.50**
Pappardelle La Vila: fresh mushrooms, ham, grilled chicken, baby spinach, roasted hazelnuts, with perfume of sesame oil and smoked scamorza cheese
Pappardelle La Vila: Frische Pilzen, Schinken, gegrilltes Hühnchen, baby Spinat, geröstete Haselnüsse, mit Parfum aus Sesamöl und geräucherter Scamorza



Tallarines con tomate fresco, rúcola y escamas de parmesano **16.50**
Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan
Tagliatelle mit frischen Tomate, Rucicola und Parmesan

Arroz meloso con Trufa negra, setas variadas, terminado con queso mahonés y anacardos **23.50**
Creamy rice of assorted mushrooms, black truffel, cheese from Mahón and cashew nuts
Reiscreme von Pilzen, schwarzem Trüffel mit Käse aus Mahón und Cashewnüsse
****Con foie gras!! – With foie gras!! – Mit Foie Gras!!** **+8.50**

Risotto de bogavante con gambas, vieira y langostino **34.50**
Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn ·
Hummerrisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi

PEIXOS · PESCADOS · FISH · FISCH

Lomo de salmón rojo de Alaska: Puré de tinta y sésamo negro, emulsión de pimiento amarillo y sutil caviar **28.50**
Naccari

Loin of red salmon from Alaska: Purée of ink and black sesame, emulsion of yellow pepper and subtle
Naccari caviar

Lende von rotem Lachsfilet aus Alaska: Purée aus Tinte und schwarzem Sesam, Emulsion aus gelbem
Paprika y subtiler Naccari-Kaviar

Pulpo a la brasa: cremoso de patata lila, aioli al cilantro y arena de pimiento ahumado **30.50**

Grilled octopus: cream of purple potato, coriander aioli and sand of smoked pepper

Gegrillter Oktopus: cremige lila Kartoffeln, Koriander-Aioli und geräucherte Pfeffersand

Tacos de rape a la brasa: Bullabesa espumosa, melocotón deshidratado, hinojo baby encurtido al eneldo y
crujiente de gamba **27.50**

Grilled monkfish: foamy bullabaise, dried peach, dill pickled baby fennel and crunchy of prawn

Seeteufel vom Grill: schaumige Boullabaise, dehydrierter Pfirsich, Dill engelegter baby Fenchel und
knusprige Garnelen



CARNS · CARNES · MEAT · FLEISCH

Solomillo Black Angus a la brasa en horno Jospers:

Rosa de patata con rebozuelos, queso cabrales y olivas negras, emulsión de café y Raz el hanout

31.90

Filet of Black Angus grilled in Jospers oven:

Rose of potato with chanterelles, cabrales cheese and black olives, emulsion of coffee and Raz el hanout

Black Angus Rinderfilet vom Jospers Grill:

Rose aus Kartoffeln mit Pfifferlingen, Cabrales-Käse und schwarzen Oliven, Emulsion von Kaffee und Raz el Hanout

Lomo de cordero a la brasa:

Rissoto de cebada perlada y maíz ahumado, trufa de mollejas, setas shimeji, glaseado estilo oriental, maíz liofilizado

29.90

Grilled loin of lamb:

Rissoto of Pearl barley and smoked corn, sweetbread truffle, shimeji mushrooms, glazed oriental style and lyophilized corn

Lammrücken vom Grill:

Rissoto aus Graupen und Räuchermais, Trüffelbries, Shimeji-Pilzen, Glasur im orientalischem Stil, gefriergetrockneter Mais

Entrecôte Black Angus cocinado en horno Jospers

Cremoso de colinabo, espuma de ajos negros, vinagreta de papaya y hojas frescas de berro

29.50

Black Angus entrecôte grilled in Jospers oven

Cream of swede, black garlic foam, vinaigrette of papaya and fresh watercress leaves

Entrecôte Black Angus gegrillt im Jospers-Ofen

Cremige Steckrüben, schwarzer Knoblauchschaum, Vinaigrette aus Papaya und frische Brunnenkresseblätter

Pregunte a nuestro staff por las sugerencias. Si usted desea un plato vegetariano, con gusto le prepararemos una buena opción.

Please ask our staff about the specials. If you are vegetarian, with pleasure we will prepare you a good option.

Bitte tragen Sie unser Personal nach Tagesgerichten. Wenn Sie Vegetarier sind, werden wir Ihnen gerne eine gute Option zubereiten.

Pa i aperitiu – Pan y aperitivo – Bread & amouse bouche - Brot & Appetithäppchen: 2.20€ p.p.



POSTRES · DESSERTS

Tots els postres · Todos los postres · All desserts · Alle Nachtische **11.00**

Postre y copa de vino dulce adecuada al postre **15.00**
· Dessert and glass of sweet wine which best combines · Nachtisch mit dem passenden Dessertwein

Parfait de café: Helado de caramelo y flor de sal, gel de café, crema namelaka y Martini batido
Coffee parfait: caramel ice-cream and salt flower, coffe gel, namelaka cream and shaken Martini
Kaffee-Parfait: Karameleis, Kaffeeegel, Namelaka-Creme und Martini

Texturas de chocolate: con helado de pistacho y baileys
Chocolate textures: with pistachio ice-cream and baileys
Schokoladentexturen: mit Pistazien- und Baileyseis

Nido de algodón de azúcar: Sorbet de mandarina de Soller, rocas de yogurt natural y curd de limón
Nest of cotton candy: Soller mandarines sorbet, ioghurt rocks and lemon curd
Nest aus Zuckerwatte: Sorbet aus Mandarinen aus Sóller, Joghurt-Steine und Zitronencurd

Quindín de coco y limón: Tierra de dulce de leche, sorbet de yuzu y cremoso de piña especiada
Quindín of coconut and lemon: soil of caramel sauce, yuzu sorbet and cream of spiced pineapple
Quindín aus Koko und Zitrone: Erde aus Karamelsauce, Yuzu-Sorbet und Creme aus gwürzterter Ananas

Plato de quesos: nuestra selección de quesos de España
Dish of cheeses: our chesse selection of Spain and Europe
Käseplatte: unsere Auswahl an Käse aus Spanien

Caja sorpresa de dulces: le encantará!
Surprise box of sweets: you will love it!
Überraschungskiste mit Süßigkeiten: sie werden es lieben!



CAFÈS I LICORS. CAFÉS Y LICORES. COFFEE AND SPIRITS. KAFFEE UND LIKÖRS

Irish Coffee/Amaretto Coffe/43 Coffee/Baileys Coffee/Galliano Coffee/La Vila Coffee	6.50
Licor d'ametlla · Licor de almendras · Almond Liquor · Mandellikör	4.50
El nostre licor de Clementina (producció pròpia) Nuestro licor de Clementina (producción propia) · Our Clementine liquor (own production) · Unser hausgemachter Clementinen-likör	6.50
El nostre licor de guindes (producció pròpia) · Nuestro licor de guindas (producción propia) Our cherry liquor (own production) · Unser hausgemachter Kirschen-likör	6.50
Herbes – Hierbas – typical liquor of herbs – Typischer Kräuternlikör	4.50

BRANDIES

Magno	4.50
Carlos III	4.50
Carlos I	6.50
Suau	7.50
Torres Imperial 5 años	5.50
Torres Fontenac	6.00
Torres Jaume I	19.50
Gran duque de Alba	9.50
COGNAC · Courvoisier VSOP / Remy Martin VSOP	8.50
ORUJO	5.00
GRAPPA Nonin	5.00