

RAW BAR		DE LA BRASA AL BRASERO	
Ostra Amelie Nº3	6.9€/ud	Pallarda de pollo campero, marinado con jengibre y cilantro, con salsa chilorio	19.50€
Tabasco casero de jalapeños			
Ostra Perú	6.9€/ud	Codorniz en adobo de Achiote	20.50€
Leche de tigre de maíz			
Tostadita de atún estilo surfista con chipotle y huevas de trucha	14€	Solomillo de vaca madurada con mola oaxaqueño y patata	29.50€
Guacamole del Maestro, feta y pico de gallo	11.50€	Chuleton O96 con 30 dias de maduración de Simmental	72€/kg
Ceviche negro de corvina	18.50€	Hamburguesa del Jefe O96, con bacon, cheddar y salsa deluxe	20€
Ensalada de hinojo bailarín, apio, pera y avellanas, vinagreta de eneldo, mostaza y miel	13.50€		
Gazpacho rojo de la cereza loca, tartar de remolacha y sorbete de pepino	11.50€		
PLATILLOS PARA COMPARTIR Y PELEARSE POR EL ULTIMO		PESCADO DEL DIA (Entero con ajo, jengibre y jalapeño)	
Tempura de flor de calabacín con tinga de pollo	12€	Rodaballo	55€/kg
Mejillones Bouchot con “beurre blanc” de yuzu	14.50€	Lubina	54€/kg
Berenjena laqueada al Josper	13€	GUARNICIONES Y SALSAS	
Bravas O96: hojaldradas, con brava y alioli de jalapeño tatemado	10€	Patatas fritas	6€
Croquetas de carrillera de la abuela con chile ancho	12€	Ensalada verde	7€
Taco de canasta mejicano: costilla de cerdo y frijoles, con salsa verde	15.50€	Verduras al Josper con su aliño (selección del día)	8€
Jamón Iberico 100% bellota	26€	Salsa chimichurri	3.50€
Pide del Bosforo: Pizza Turca con carne de ternera, cebolla y queso feta	18.50€	Salsa de tomatillo verde	3.50€
Pan artesano, olivas y alioli de jalapeño tatemado	7.80€	Alioli de jalapeño tatemado	3,50€
LOS CUATRO MAGNIFICOS, NUESTROS ARROCES (mínimo dos personas, precio por persona)		Salsa verde cabo	3.50€
Senyoret, en honor a la tradición a la llauna, con gamba mallorquina y sepia	26€	EL DULCE REMATE	
Arroz de verduras con romesco	21€	Chocolate: brownie con macadamia, cremoso de avellana y helado de vainilla	8€
Arroz del secreto bien guardado: secreto de cerdo, pollo y alcachofas	26€	Tentación de frutos rojos, ruibarbo y refrescante de limón	8€
Fideua negra de cigalas y sepia con sorpresa de sobrasada	25€	Tarta cremosa de queso	8.50€
		Helados y sorbetes, 2 bolas	5.50€

CASTELLANO

COMIDA Y CENA

Si tiene algún tipo de intolerancia o
alergia alimentario, por favor, consulte
con nosotros

RAW BAR		FROM THE CHARCOAL GRILL	
Amelie oyster N°3	6.90€	Free range chicken “Pallarda”, ginger and coriander marinated, with “chilorio” sauce	19.50
Homemade jalapeño tabasco	each		
Perú oyster	6.90€	Quails marinated in Achiote	20.50€
Corn leche de tigre	each		
Crispy surfer style Tuna taco with chipotle and trout roe	14€	Dry-aged beef filler with Oaxacan mole and potatoes	29.50€
Guacamole del Maestro, feta and Pico de gallo	11.50€	Bone-in Ribeye O96, 30 days dry- aged, Simmental cattle	72€/kg
Croaker fish Black Ceviche	18.50€	Burger “del Jefe” O96, bacon, cheddar and deluxe sauce	20€
Fennel salad, celery, pear and hazelnuts. Dill, mustard and honey vinaigrette	13.50€		
Crazy red Cherry Gazpacho, beetroot tartare and cucumber sorbet	11.50€		
		CATCH OF THE DAY (whole fish, with garlic, ginger and jalapeño)	
		Turbot	55€/kg
		Seabass	54€/kg
TAPAS TO SHARE AND FIGHT OVER THE LAST		SIDES AND SAUCES	
Zucchini blossom tempura with chicken Tinga	12€	French fries	6€
Bouchot mussels with yuzu “Beurre blanc”	14.50€	Green salad	7€
Josper oven lacquered eggplant	13€	Josper roasted vegetables with dressing (daily selection)	8€
Bravas O96: “flaky” potatoes with brava and tatemado jalapeño alioli	10€	Chimichurri sauce	3.50€
Grandma’s beef cheek croquettes with chile ancho	12€	Tomatillo verde sauce	3.50€
Maxican Canasta taco: pork rib with Black beans, and Salsa verde	15.50€	Jalapeño tatemado alioli	3,50€
Acorn-fed 100% Iberian ham	26€	Verde cabo sauce	3.50€
Bosforo’s pide: Turkish pizza with beef, red onion and feta	18.50€		
Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli	7.80€		
		A SWEET ENDING	
		Chocolate: brownie with macadamia, creamy hazelnuts and vanilla ice cream	8€
		Red fruits “temptation”, rhubarb and lemon sorbet	8€
		Creamy cheesecake	8.50€
		Ice cream and sorbet, 2 scoops	5.50€
THE MAGNIFICENT FOUR, OUR RICE (minimum for two people, price per person)			
Senyoret, “a la llauna”, with mallorcan prawn and cuttlefish	26€		
Veggie paella with romesco sauce	21€		
“Well-kept secret” paella: pork “secreto”, chicken and artichokes	26€		
Crayfish and cuttlefish “fideua negra” with sobrasada	25€		

ENGLISH

LUNCH AND DINNER

If you have any food intolerance or
allergy, please, ask our team

ROHER BAR	
Ouster Amelie n°3	6.90€
Hausgemachter Jalapeño Tabasco	each
Perú Ouster Amelie n°3	6.90€
Mit "Leche de Tigre"	each
Taco Mit Bluefin Thunfisch	14€
"Chipotle" Chili und Forelleneier	
Guacamole Von Maisterde gallo	11.50€
Feta Käse und "Pico de Gallo"	
Croaker Fisch Schwarze Ceviche	18.50€
Fenchel Salat, Sellerie, Birne und Haselnuss, Senf-Dill-Honig Vinaigrette	13.50€
Kirschen Gazpacho, Rotebete Tartar und Gurken Sorbet	11.50€

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Zucchini Blumen Mit Hähnchen "Tinga" Gefüllt, im Tempura	12€
Miesmuscheln "Bouchot", Zitronen "Beurre Blanc"	14.50€
Aubergine Von Jospes Gegrillt Lackiert	13€
"Bravas" Kartoffeln Blätterig, Scharfe Sauce und Alioli	10€
Omas Krokette Rinderbackefleisch und "Chili Ancho"	12€
"Canasta" Taco, Schweinerippchenfleisch, Bohnen Püree und Grüne Sauce	15.50€
Eichel Schinken 100% Ibérico, Mit Brotkeks	26€
Pide, Rinderfleisch Türkische Pizza Mit Rote Zwiebeln und Feta Käse	18.50€
Brotkorb Handwerkerbrot, Oliven und Jalapeño Alioli	7.80€

REIS UND FIDEUÀ

(mindestens für zwei Personen)

Senyoret, a la "Llauna", mit mallorquinischen Garnellen und Sepia Tintenfisch	26€
Vegetarisch paella, mit romesco sauce	21€
Von der Erde, Schweinefleisch, Huhn und Artischocke	26€
Schwarze Nudeln Fideua, Kaisergranat und Sobrasada mit Dünn Nudeln	25€

AUS DER GLUT

Hühnerbrust "Pallarda"	19.50
Ingwer und Koriander Mariniert mit "Chilorio" Sauce	
Mit "Leche de Tigre" Wachtel Gewürz-Zitrus	20.50€
Rinderfiletwürfel "Dry Aged" Mole von Oaxaca und Blätterig Kartoffeln	29.50€
Rindersteak Simmental Kuh, 30 Tages "Dry Aged"	72€/kg
Rinder Hamburger	20€
Galizische Kuh, Speck, Cheddar Käse und Deluxe Sauce	

DER FANG DES TAGES

(Ganze Fisch, mit Knoblauch, Ingwer und Jalapeño)

Steinbutt	55€/kg
Wolfbarsch	54€/kg

GARNISON UND SAUCE

Pommes	6€
Grüne Salat	7€
Gegrillte Gemüse von Jospes mit Dressing, Auswahl des Tages	8€
Chimichurri sauce	3.50€
Tomatillo verde sauce	3.50€
Jalapeño tatemado alioli	3,50€
Verde cabo sauce	3.50€

SÜSSER TEIL

Schokoladen Brownie mit Macadamia, Haselnusscreme und Vanille Eis	8€
Kalte Rote Früchten Suppe, Rhabarber und Zitronen Sorbet	8€
Cremiger Käsekuchen	8.50€
Eis und Sorbetsortiment, 2 Kugeln	5.50€

Bitte, Wenn eine Intoleranz haben, fragen Sie den Kellner

DEUTSCH

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN