

Para picar

Croquetas de jamón ibérico con velo de guanciale	13,50€
Receta casera de croquetas con mayo rocoto y velo sopleteado de guanciale	
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	27,50€
Jamón ibérico joselito gran reserva D.O. Guijuelo, acompañado del típico pa amb oli mallorquín	
Zamburiñas con mantequilla noisette	16,50€
Zamburiñas a la brasa con mantequilla noisette y crema de rocoto un poco picante	

Entrantes fríos

Burrata con tartar de tomate	17,00€
Tartar de tomate con pesto rosso napolitano, aceite de cebollino y tierra de aceitunas	
Steak tartar de solomillo de vaca	23,00€
Tartar de vaca cortado a cuchillo sobre tuétano a la brasa, acompañado de pan brioche	
Ensalada con queso de cabra y mostaza	14,00€
Variedad de lechugas, nueces, gajos de cítricos, queso de cabra y una vinagreta de mostaza	
Tartar de atún balfegó	19,50€
Con aguacate y atún marinado en ponzu, acompañado de patacón de plátano macho	
Berenjena al Jospé	13,00€
Acompañada de miso blanco, ricotta y almendra mallorquina	
Tartar de salmón	17,50€
Receta filipina que nos recuerda a un ceviche, con un toque de coco	

Entrantes calientes

Pulpo a la brasa con sobrasada	20,50€
Pata de pulpo cocida y marcada al Jospé, acompañada de una parmentier trufada y katsuobushi	
Arroz cremoso de gamba roja	19,00€
Arroz aquírelo con gamba roja, sepia y guanciale crujiente	
Pasta fresca con setas de temporada	17,00€
Opción de pasta vegetariana trufada y con crema de parmesano	

Pescados

Lubina con salsa virgen	29,50€
Lomo de lubina a la brasa acompañada de crema de apionabo con una salsa ligera	
Rodaballo con beurre blanc	29,00€
Chuleta de rodaballo a la brasa con verduras mallorquinas, salsa de vino blanco y aceite de cebollino	
Atún balfegó a la brasa	31,50€
Parte magra del atún a la brasa con sofrito cocinado 12 horas y mayonesa de trufa	

Carnes

Cochinillo a baja temperatura	27,50€
Cochinillo deshuesado con crema de patata, pak choi y salsa de su reducción	
Paletilla de cordero lechal	29,00€
Terminado al Jospier con patató al romero y demiglace de ras al hanout y menta	
Hamburguesa " Es Molí"	25,50€
Carne casera de wagyu con queso mahonés curado y salsa sweet chili, acompañada de patatas fritas	

Carnes a la brasa

Chuletón de vaca Premium	85,00€ x kilo
Carne gallega de Gutrei, selección Roxa d'ouro. Rubia gallega y frisona cruzado. Más de 60 días de maduración, con dos guarniciones a elegir	
Entrecot de vaca Premium 350gr.	42,00€
Carne de nuestra selección con más de 20 días de maduración y una guarnición a elegir	
Tournedó de ternera 300gr.	38,50€
De ternera de grano mallorquina con una guarnición a elegir	
Picaña de buey 350gr.	43,00€
Autentico buey gallego con más de 60 días de maduración y una guarnición a elegir	

Guarniciones

Patató al romero	4,00€
Verduras de temporada al Jospier con salsa romesco	3,50€
Ensalada verde con vinagreta suave	3,50€
Parmentier de patata	4,50€
Patatas fritas con su piel y especias	3,50€
Espárragos verdes	5,00€

IVA incluido

Postres

Cheesecake de caramelo salado	8,50€
Inspirada en el Snickers, con caramelo salado, cacahuete, chocolate y helado artesano de chocolate gianduia	
Carpaccio de piña	8,50€
Con piña osmotizada al romero y helado artesano de coco	
Cheesecake de pistacho	8,50€
Tarta cremosa con crumble de frutos rojos, pistachos garrapiñados y helado artesano de pistacho	
Brownie de chocolate blanco	8,50€
Con corazón de frambuesa y helado artesano de lima	

Café

Espresso	2,30€
Espresso Macchiato	2,60€
Americano	2,50€
Cappuccino	4,00€
Carajillo	3,40€
Latte Macchiato	4,00€
Tea	3,00€

Licores

Amaretto · Bailey's	6,30€
Fernet Branca · Grappa · Jägermeister · Ramazotti	5,50€
Hierbas · Dulce · Mezclado · Seco	4,80€
Limoncello	4,80€