la nostra carta

PER COMENÇAR

FREDS

SALMÓ FUMAT, finíssim i fumat aquí al Jou **20,00 €**
TONYINA, vermella del Mediterrani amb ou ferrat **22,00 €**
STEAK TARTAR, vedella andorrana **26,00 €**
PERNIL IBÈRIC, de gla 100% JABU **28,00 €**
ENSALADILLA, d'anguila fumada amb ous de truita de riu **17,50 €**
ENCIAM VIU, amb fruits secs, formatge de cabra i poma rostida **17,00 €**
BURRATA, lleugerament fumada amb bolets, magrana i ceba cruixent **19,00 €**

CALENTS

COCA, de Jordi Morera amb escalivada i anxoves **20,00 €**
CARPACCIO, de vaca curada amb vinagreta d'all escalivat i moll de l'os a la brasa **19,00 €**
CROQUETES, varietats a escollir (6 unitats) **15,00 €**
MACARRONS, bolonyesa de muntanya **17,00 €**
TRUITA, de bolets de temporada **18,00 €**
TRINXAT, de la Cerdanya amb rosta **17,50 €**
BUNYOLS, de bacallà (4 unitats) **12,50 €**
CARXOFES, amb rovell d'ou i papada ibèrica **20,00 €**

PA, panera seleccionada del Jordi Morera **6,50 €**

ELS CLÀSSICS

CARGOLS, a la "Llauna" amb allioli suau **22,00 €**
ARRÒS, de Sispony (per compartir) **54,00 €**
ARRÒS, de gamba vermella (per compartir) **56,00 €**
ESCALOPA, de vedella d'Andorra amb patates fregides **25,00 €**
CANELÓ, de melós de vedella andorrana amb beixamel trufada **22,00 €**
MELÓS DE VEDELLA, amb cremós de patates **22,00 €**
XAI, espatlla cuinada a llarga cocció amb cremós de patates (per compartir) **64,00 €**
ESCUDELLA,amb pilotes i galets **22,00 €**

BRASA

PEIXOS

CALAMAR DE POTERA, a l'estil Pelayo **26,00 €**
CORVALL, a la mantega fumada **26,00 €**
SALMÓ, salsa d'api nap **24,00 €**
TURBOT, simplement a la brasa **24,00 €**

CARNS

BOTIFARRA, gruixuda de Lleida **19,00 €**
PEUS DE PORC, amb cresta **18,00 €**
MAGRET D'ÀNEC, acabat al Josper **26,00 €**
COSTELLETES, de cabrit **25,00 €**
ENTRECOT, de vaca vella **32,00 €**
FILET, de vaca vella **32,00 €**
MITJANA, de vaca vella maduració 45 dies (preu quilo) **90,00 €**
SUPLEMENT FOIE POÊLÉ 80 g **7,00 €**
Tots els plats a la brasa inclouen un acompanyament a escollir

PER ACOMPANYAR

AMANIDA, de brots amanits **4,00 €**
PEBROTS, del "piquillo" confitats **4,00 €**
PATATES, de muntanya fregides **4,00 €**
CREMÓS DE PATATES, de muntanya amb formatge Comté **4,00 €**
CREMÓS DE MONIATO, rostit **4,00 €**

IMPOSTOS INCLOSOS

català

our menu

STARTERS

COLD

SMOKED SALMON, finely sliced and house-smoked here at Jou **€20.00**
BLUEFIN TUNA, from the Mediterranean with fried egg **€22.00**
STEAK TARTARE, Andorran beef **€26.00**
IBERIAN HAM, 100% acorn-fed Jabu **€28.00**
RUSSIAN SALAD, with smoked eel and river trout eggs **€17.50**
LIVING LETTUCE, with nuts, goat cheese and roasted apple **€17.00**
BURRATA, lightly smoked with mushrooms, pomegranate, and crispy onion **€19.00**

HOT

COCA, by Jordi Morera with roasted vegetables and anchovies **€20.00**
CARPACCIO, of cured beef with roasted garlic vinaigrette and grilled bone marrow **€19.00**
CROQUETTES, assorted varieties (6 units) **€15.00**
MACARONI, mountain bolognese **€17.00**
OMELETTE, with seasonal mushrooms **€18.00**
TRINXAT, from Cerdanya with crispy bacon **€17.50**
COD FRITTERS (4 pieces) **€12.50**
ARTICHOKES, confit with organic egg yolk and cured Iberian pork jowl **€20.00**

BREAD, selection by Jordi Morera **€6.50**

THE CLASSICS

SNAILS, "a la llauna" with mild garlic aioli **€22.00**
RICE, from Sispony (to share) **€54.00**
RED PRAWN RICE (to share) **€56.00**
ESCALOPE, Andorran veal with fries **€25.00**
CANNELLONI, Andorran veal with truffled béchamel **€22.00**
BEEF CHEEK, slow-cooked with creamy potatoes **€22.00**
LAMB, slow-cooked shoulder with creamy potatoes (to share) **€64.00**
ESCUDELLA, with meatballs and galets pasta **€22.00**

FROM THE GRILL

FISH

SQUID, Pelayo style **€26.00**
WHITE SEA BASS, with smoked butter **€26.00**
SALMON, with celery root sauce **€24.00**
TURBOT, simply grilled **€24.00**

MEAT

SAUSAGE, thick from Lleida **€19.00**
PIG'S FEET, with rooster comb **€18.00**
DUCK BREAST, finished in the Josper **€26.00**
BABY GOAT CHOPS **€25.00**
ENTRECÔTE, mature beef **€32.00**
TENDERLOIN, mature beef **€32.00**
BONE-IN RIBEYE STEAK, 45-day dry-aged beef (per kilo) **€90.00**
SUPPLEMENT FOIE POÊLÉ 80 g **€7.00**
All grilled dishes include a side dish of your choice

SIDES

SALAD, baby leaf with dressing **€4.00**
PEPPERS, confit of piquillo peppers **€4.00**
POTATOES, fried mountain potatoes **€4.00**
CREAMY MOUNTAIN POTATOES WITH COMTÉ CHEESE **€4.00**
CREAMY ROASTED SWEET POTATO **€4.00**

TAXES INCLUDED

english

nuestra carta

PARA EMPEZAR

FRÍOS

SALMÓN AHUMADO, finísimo y ahumado aquí en el Jou **20,00 €**
ATÚN, rojo del Mediterráneo con huevo frito **22,00 €**
STEAK TARTAR, de ternera andorrana **26,00 €**
JAMÓN IBÉRICO, 100% de bellota Jabu **28,00 €**
ENSALADILLA, de anguila ahumada con huevos de trucha **17,50 €**
LECHUGA VIVA, con frutos secos, queso de cabra y manzana asada **17,00 €**
BURRATA, ligeramente ahumada con setas, granada y cebolla crujiente **19,00 €**

CALIENTES

COCA, de Jordi Morera con escalivada y anchoas **20,00 €**
CARPACCIO, de vaca curada con vinagreta de ajo asado y tuétano a la brasa **19,00 €**
CROQUETAS, variedades a elegir (6 unidades) **15,00 €**
MACARRONES, boloñesa de montaña **17,00 €**
TORTILLA, de setas de temporada **18,00 €**
TRINXAT, de la Cerdanya con panceta crujiente **17,50 €**
BUÑUELOS, de bacalao (4 unidades) **12,50 €**
ALCACHOFAS, confitadas con yema de huevo ecológico y papada ibérica curada **20,00 €**

PAN, panera seleccionada de Jordi Morera **6,50 €**

LOS CLÁSICOS

CARACOLES, a la "llauna" con alioli suave **22,00 €**
ARROZ de Sispony (para compartir) **54,00 €**
ARROZ, de gamba roja (para compartir) **56,00 €**
ESCALOPA, de ternera de Andorra con patatas fritas **25,00 €**
CANELÓN, de meloso de ternera andorrana con bechamel trufada **22,00 €**
MELOSO DE TERNERA, con cremoso de patatas **22,00 €**
CORDERO, paletilla de larga cocción con cremoso de patatas (para compartir) **64,00 €**
ESCUDELLA, con albóndigas y galets **22,00 €**

BRASA

PESCADOS

CALAMAR DE POTERA, al estilo Pelayo **26,00 €**
CORVINA, a la mantequilla ahumada **26,00 €**
SALMÓN, con salsa de apionabo **24,00 €**
RODABALLO, simplemente a la brasa **24,00 €**

CARNES

BUTIFARRA, gruesa de Lleida **19,00 €**
MANITAS DE CERDO, con cresta **18,00 €**
MAGRET DE PATO, acabado al Josper **26,00 €**
COSTILLAS, de cabrito **25,00 €**
ENTRECOT, de vaca madura **32,00 €**
SOLOMILLO, de vaca madura **32,00 €**
CHULETÓN, de vaca vieja con 45 días de maduración (precio kilo) **90,00 €**
SUPLEMENTO FOIE POÊLÉ 80 g **7,00 €**

Todos los platos a la brasa incluyen un acompañamiento a elegir

PARA ACOMPAÑAR

ENSALADA, de brotes aliñados **4,00 €**
PIMIENTOS del piquillo confitados **4,00 €**
PATATAS, de montaña fritas **4,00 €**
CREMOSO DE PATATAS de montaña con queso Comté **4,00 €**
CREMOSO DE BONIATO, asado **4,00 €**

IMPUESTOS INCLUIDOS

español

notre carte

POUR COMMENCER

FROIDS

SAUMON FUMÉ, très fin et fumé ici au Jou **20,00 €**
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, avec œuf au plat **22,00 €**
STEAK TARTARE, de veau d'Andorre **26,00 €**
JAMBON IBÉRIQUE, 100 % bellota Jabu **28,00 €**
SALADE RUSSE, à l'anguille fumée et aux œufs de truite **17,50 €**
LAITUE VIVANTE, avec fruits secs, fromage de chèvre et pomme rôtie **17,00 €**
BURRATA, légèrement fumée aux champignons, grenade et oignon croustillant **19,00 €**

CHAUDS

"COCA", de Jordi Morera avec légumes grillés et anchois **20,00 €**
CARPACCIO, de bœuf affiné avec vinaigrette à l'ail rôti et moelle osseuse grillée **19,00 €**
CROQUETTES, variétés au choix (6 pièces) **15,00 €**
MACARONIS, à la bolognaise de montagne **17,00 €**
OMELETTE, aux champignons de saison **18,00 €**
TRINXAT, de Cerdagne avec poitrine de porc croustillante **17,50 €**
BEIGNETS, de morue (4 unités) **12,50 €**
ARTICHAUTS, confits avec jaune d'œuf bio et joue de porc ibérique séchée **20,00 €**

PAIN, sélection de pains de Jordi Morera **6,50 €**

LES CLASSIQUES

ESCARGOTS, "a la llauna" avec aïoli doux **22,00 €**
RIZ, de Sispony (à partager) **54,00 €**
RIZ, de crevette rouge (à partager) **56,00 €**
ESCALOPE, de veau d'Andorre avec frites **25,00 €**
CANNELLONI, de veau andorran à la béchamel truffée **22,00 €**
JOUE DE BŒUF, braisée avec purée de pommes de terre **22,00 €**
AGNEAU, épaule à cuisson lente avec pommes de terre crémeuses (à partager) **64,00 €**
ESCUDELLA, aux boulettes de viande et pâtes galets **22,00 €**

GRILLADES

POISSONS

CALAMAR, façon Pelayo **26,00 €**
MAIGRE, au beurre fumé **26,00 €**
SAUMON, avec une sauce au céleri-rave **24,00 €**
TURBOT, simplement grillé **24,00 €**

VIANDES

SAUCISSE, épaisse de Lleida **19,00 €**
PIEDS DE PORC, avec crête **18,00 €**
MAGRET DE CANARD, fini au Josper **26,00 €**
CÔTELETTES, de chevreau **25,00 €**
ENTRECÔTE, de bœuf affiné **32,00 €**
FILET, de bœuf affiné **32,00 €**
CÔTE DE BŒUF, de vache affinée 45 jours (prix au kilo) **90,00 €**
SUPPLÉMENT FOIE POÊLÉ 80 g **7,00 €**

Tous les plats grillés comprennent un accompagnement au choix

POUR ACCOMPAGNER

SALADE, de jeunes pousses assaisonnées **4,00 €**
POIVRONS PIQUILLO, confits **4,00 €**
POMMES DE TERRE, de montagne frites **4,00 €**
PURÉE DE POMMES DE TERRE, de montagne au fromage Comté **4,00 €**
PURÉE DE PATATE DOUCE, rôtie **4,00 €**

TAXES INCLUSES

français