



PER
COMENÇAR

FREDS

- SALMÓ FUMAT**, finíssim i fumat aquí al Jou 20,00 €
TONYINA, vermella de la Mediterrani en tàrtar sobre un torto d'oli 22,00 €
STEAK TARTAR, filet de vaca 25,50 €
FORMATGES, quatre varietats internacionals 16,00 €
PERNIL IBÈRIC, de gla 100% JABU 28,00 €
ENSALADILLA, d'anguila fumada amb ous de truita de riu 17,00 €
VERDURES ROSTIDES, túbies amb recuit de Casa Raubert 16,50 €

CALENTS

- SOPA DE CEBA**, amb ou poché i torrada amb formatge Comté 16,00 €
COCA, de Jordi Morera amb escalivada i anxoves de L'Escala 20,00 €
CARPACCIO, de vaca curada amb vinagreta d'all escalivat i moll de l'os a la brasa 18,50 €
CROQUETES, varietats a escollir (6 unitats) 15,00 €
MACARRONS, bolonyesa de muntanya 16,50 €
TRUITA, de bolets de temporada 15,50 €
TRINXAT, de la Cerdanya amb rosta 16,50 €
CARXOFES, confitades amb rovell d'ou ecològic i papada ibèrica curada 20,00 €

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

ELS
CLÀSSICS

- CARGOLS**, a la "Llauna" amb allí oli suau 22,00 €
ARRÒS, de Sispony (per compartir) 54,00 €
ESCALOPA, de vedella d'Andorra amb patates fregides 25,00 €
CANELÓ, de melós de vedella andorrana amb beixamel trufada 22,00 €
MELOSO DE VEDELLA, amb cremós de patates 22,00 €
XAI, espatlla cuinada a llarga cocció amb cremós de patates (per compartir) 64,00 €

BRASA

PEIXOS

- CALAMAR DE POTERA**, a l'estil Pelayo 26,00 €
CORVALL, a la mantega fumada 26,00 €
SALMÓ, amb salsa celeri 24,00 €
TURBOT, simplement a la brasa 24,00 €

CARNS

- BOTIFARRA**, gruixuda de Lleida 18,00 €
PEUS DE PORC, amb cresta 18,00 €
MAGRET D'ÀNEC, acabat al Jospèr 26,00 €
COSTELLETES, de Cabrit 25,00 €
ENTRECOTE, de vaca vella 32,00 €
FILET, de vaca vella 32,00 €
TXULETON, de vaca vella maduració 45 dies (preu quilo) 90,00 €
SUPLEMENT FOIE POELE 80gr. 6,50 €

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 €



STARTERS

COLD

SMOKED SALMON , finely sliced and smoked here at Jou	€20.00
TUNA , Mediterranean bluefin tartare on an olive oil "torto"	€22.00
STEAK TARTARE , Andorran beef	€25.50
CHEESES , four international varieties	€16.00
IBERIAN HAM , 100% acorn-fed Jabu	€28.00
RUSSIAN SALAD , with smoked eel and river trout eggs	€17.00
ROSTED VEGETABLES , with recruit from Casa Raubert	€16.50

HOT

ONION SOUP , with poached egg and toast with Comté cheese	€16.00
COCA , by Jordi Morera with roasted vegetables and anchovies from L'Escala	€20.00
CARPACCIO , of cured beef with roasted garlic vinaigrette and grilled bone marrow	€18.50
CROQUETES , assorted varieties (6 units)	€15.00
MACARONI , mountain bolognese	€16.50
OMELET , seasonal mushrooms	€15.50
TRINXAT , from Cerdanya with crispy bacon	€16.50
ARTICHOKES , confit with organic egg yolk and cured Iberian pork jowl	€20.00

BREAD , selected basket by Jordi Morera	€6.50
--	-------

THE CLASSICS

SNAILS , "a la llauna" with mild garlic aioli	€22.00
RICE , from Sispony (to share)	€54.00
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

FROM THE GRILL

FISH

SQUID , pot-style "pelayo"	€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	€18.00
PIG'S FEET , with crest	€18.00
DUCK BREAST , finished in the Jospier	€26.00
CUTLETS , of baby goat	€25.00
ENTRECÔTE , mature beef	€32.00
TENDERLOIN , mature beef	€32.00
BONE-IN RIBEYE STEAK , 45-day matured beef (per kilo)	€90.00
SUPPLEMENT FOIE POËLÉ 80gr	€6.50

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 POTATOES , with Comté mountain cheese	€4.00
CREAMY SWEET POTATO , roasted	€4.00



PARA
EMPEZAR

FRIOS

SALMÓN AHUMADO, finísimo y ahumado aquí en el Jou	20,00 €
ATÚN, rojo del Mediterráneo en tartar sobre un “torto” de aceite	22,00 €
STEAK TARTAR, de ternera andorrana	25,50 €
QUESOS, cuatro variedades internacionales	16,00 €
JAMÓN IBÉRICO, 100% de bellota Jabu	28,00 €
ENSALADILLA, de anguila ahumada con huevos de trucha	17,00 €
VERDURAS ASADAS, con recuit de Casa Raubert	16,50 €

CALIENTES

SOPA DE CEBOLLA, con huevo poche y tosta con queso Comté	16,00 €
COCA, de Jordi Morera con escalivada y anchoas de L’Escala	20,00 €
CARPACCIO, de vaca curada con vinagreta de ajo asado y tuétano a la brasa	18,50 €
CROQUETAS, variedades a elegir (6 unidades)	15,00 €
MACARRONES, boloñesa de montaña	16,50 €
TORTILLA, de setas de temporada	15,50 €
TRINXAT, de la Cerdanya con panceta crujiente	16,50 €
ALCACHOFAS, confitadas con yema de huevo ecológico y papada ibérica curada	20,00 €

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

LOS
CLÁSICOS

CARACOLÉS, a la “llauna” con alioli suave	22,00 €
ARROZ, de Sispony (para compartir)	54,00 €
ESCALOPA, de ternera de Andorra con patatas fritas	25,00 €
CANELÓN, de meloso de ternera andorrana con bechamel trufada	22,00 €
MELLOSO DE TERNERA, con cremoso de patatas	22,00 €
CORDERO, paletilla de larga cocción con cremoso de patatas (para compartir)	64,00 €

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	18,00 €
MANITAS DE CERDO, con cresta	18,00 €
MAGRET DE PATO, acabado al Jospé	26,00 €
COSTILLAS, de cabrito	25,00 €
ENTRECOT, de vaca madura	32,00 €
FILETE, de vaca madura	32,00 €
CHULETÓN, de vaca vieja maduración 45 días (precio kilo)	90,00 €
SUPLEMENTO FOIE POËLÉ 80gr	6,50 €

Todos los platos a la brasa incluyen un acompañamiento a escoger

PARA
ACOMPÑAR

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 €



POUR
COMMENCER

FROIDS

- SAUMON FUMÉ**, très fin et fumé ici au Jou €20,00
THON, rouge de la Méditerranée en tartare sur un "torto" à l'huile d'olive €22,00
STEAK TARTARE, de veau d'Andorre €25,50
FROMAGES, quatre variétés internationales €16,00
JAMBON IBÉRIQUE, 100 % bellota Jabu €28,00
SALADE RUSSE, à l'anguille fumée et aux oeuf de truite €17,00
LÉGUMES, rôtis avec recuit de Casa Raubert €16,50

CHAUDS

- SOUPE À L'OGNION**, avec oeuf poché et toast amb fromage Comté €16,00
"COCA", de Jordi Morera avec légumes grillés et anchois de L'Escala €20,00
CARPACCIO, de boeuf affiné avec vinaigrette à l'ail rôti et moelle osseuse grillée €18,50
CROQUETTES, variété au choix (6 unités) €15,00
RIGATONI, à la bolognaise de montagne €16,50
OMELETTE, aux champignons de saison €15,50
TRINXAT, de Cerdagne avec poitrine de porc croustillante €16,50
ARTICHAUTS, confits avec jaune d'oeuf bio et joue de porc ibérique séchée €20,00

- PAIN**, painer sélectionnée de Jordi Morera €6,50

LES
CLASSIQUES

- ESCARGOTS**, "a la llauna" avec aïoli doux €22,00
RIZ, de Sispony (à partager) €54,00
ESCALOPE, de veau d'Andorre avec frites €25,00
CANNELLONI, de veau andorran au béchamel truffé €22,00
JOUE DE BOEUF, braisée avec purée de pommes de terre €22,00
AGNEAU, épaule à cuisson lente avec pommes de terre crémeuses (à partager) €64,00

GRILLADE

POISSONS

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

VIANDES

- SAUCISSE**, épaisse de Lleida €18,00
PIEDS DE PORC, avec crête €18,00
MAGRET DE CANARD, fini au Jospet €26,00
CÔTELETES, de chevreau €25,00
ENTRECÔTE, de boeuf affiné €32,00
FILET, de boeuf affiné €32,00
CÔTE DE BOEUF, de vache affiné 45 jours (prix au kilo) €90,00
SUPPLÉMENT FOIE POÊLÉ 80gr €6,50

Tous les plats grillés comprennent un accompagnement au choix

POUR
ACCOMPAGNER

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