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, filet de vaca **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 magrana **17,00 €**
TOMÀQUETS, amb envinagrats fins **16,50 €**

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 sobrassada i porro confitat **15,50 €**
TRINXAT, de la Cerdanya amb rosta **16,50 €**
MUSCLOS, de Galícia a la llauna **16,50 €**
BUNYOLS, de bacallà (4 unitats) **12,50 €**

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 €**
BACALLÀ, llom súper extra amb samfaina **32,00 €**

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 €**
ENTRECOTE, 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 €**
CREMÒS DE PATATES, de muntanya amb formatge Comté **4,00 €**
CREMÒS 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 pomegranate **€17.00**
TOMATOES, with thinly sliced pickles **€16.50**

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**
CROQUETES, assorted varieties (6 units) **€15.00**
MACARONI, mountain bolognese **€17.00**
OMELETTE, with sobrassada and confit leek **€15.50**
TRINXAT, from Cerdanya with crispy bacon **€16.50**
MUSSELS, from Galicia "a la llauna" **€16.50**
COD FRITTERS, (4 units) **€12.50**

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**
RICE, of red prawn (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**
COD, super extra loin with ratatouille **€32.00**

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 crest **€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 SWEET POTATO, roasted **€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 granada **17,00 €**
TOMATES, con encurtidos finos **16,50 €**

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 sobrasada y puerro confitado **15,50 €**
TRINXAT, de la Cerdanya con panceta crujiente **16,50 €**
MEJILLONES, de Galicia a la "llauna" **16,50 €**
BUÑUELOS, de bacalao (4 unidades) **12,50 €**

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 €**
BACALAO, lomo súper extra con samfaina **32,00 €**

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 maduración 45 días (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 fumé et aux œufs **€17,50**
LAITUE VIVANTE, avec fruits secs, fromage de chèvre et grenade **€17,00**
TOMATES, et petits pickles **€16,50**

CHAUDS

"COCA", de Jordi Morera avec légumes grillés et anchois **€20,00**
CARPACCIO, de boeuf affiné avec vinaigrette à l'ail rôti et moelle osseuse grillée **€19,00**
CROQUETTES, variété au choix (6 unités) **€15,00**
RIGATONI, à la bolognaise de montagne **€17,00**
OMELETTE, à la sobrasada et au poireau confit **€15,50**
TRINXAT, de Cerdagne avec poitrine de porc croustillante **€16,50**
MOULES, de Galice à la "llauna" **€16,50**
BEIGNETS, de morue (4 unités) **€12,50**

PAIN, panier sélectionnée 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 BOEUF, braisée avec purée de pommes de terre **€22,00**
AGNEAU, épaule à cuisson lente avec pommes de terre crémeuses (à partager) **€64,00**
MORUE, longe super extra avec samfaina **€32,00**

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 **€19,00**
PIEDS DE PORC, avec crête **€18,00**
MAGRET DE CANARD, fini au Josper **€26,00**
CÔTELETTES, de chevreau **€25,00**
ENTRECÔTE, de boeuf 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