



PER  
COMENÇAR

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TOMÀQUETS, amb encurtits fins                                                     | 16,50 € |
| ENSALADILLA, d'anguila fumada amb ous de truita de riu                            | 17,00 € |
| SALMÓ FUMAT, finíssim i fumat aquí al Jou                                         | 20,00 € |
| SALMOREJO, amb pernil ibéric i ou dur                                             | 15,50 € |
| COCA, de Jordi Morera amb escalibada i formatge de cabra                          | 18,50 € |
| TONYINA, vermella del Mediterrani en tartar sobre un tortó d'oli                  | 22,00 € |
| 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, la nostra de temporada                                                    | 15,50 € |
| FORMATGES, quatre varietats internacionals                                        | 16,00 € |

PER  
CONTINUAR

CUINATS

|                                                                             |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| CALAMAR DE POTERA, a l'estil Pelayo                                         | 26,00 €  |
| BACALLÀ, a la llauna amb mongetes del ganxet                                | 32,00 €  |
| ARRÒS, de Sispony (per compartir)                                           | 52,00 €  |
| LLAMANTOL, nacional a l'estil Formentera (per compartir)                    | 120,00 € |
| COLIFLOR, a la brasa amb fonoll, pinyons en un llit de puré de celeri       | 16,50 €  |
| ESCALOPA, de vedella d'Andorra amb patates fregides                         | 24,00 €  |
| CANELÓ, de melós de vedella andorrana amb beixamel trufada                  | 22,00 €  |
| XAI, espatlla cuinada a llarga cocció amb cremòs de patates (per compartir) | 64,00 €  |

BRASA

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| CORVALL, a la mantega fumada                           | 26,00 € |
| SALMÓ, fumat a la brasa amb salsa de celeri            | 24,00 € |
| BOTIFARRA, gruixuda de Lleida                          | 18,00 € |
| PEUS DE PORC, amb cresta                               | 18,00 € |
| ENTRECOTE, de vaca vella                               | 32,00 € |
| FILET, de vaca vella                                   | 32,00 € |
| TXULETON, de vaca vella maduració 45 dies (preu quilo) | 90,00 € |

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 € |

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

PER  
ACABAR

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| FLAM, amb ous de gallina tranquil·les i nata muntada                              | 7,50 €  |
| SOPA FREDA, de pinya rostida amb gelat de nata fresca                             | 8,00 €  |
| CREMA ANDORRANA, amb maduixes                                                     | 8,00 €  |
| PASTÍS, de formatge fos lleugerament fumat                                        | 8,00 €  |
| TORRIJA, amb gelat                                                                | 8,00 €  |
| FONDANT, de xocolata amb crema d'avellana                                         | 8,00 €  |
| GELATS, festival de gelat de vainilla i nata amb capritxos dolços (per compartir) | 20,00 € |



## STARTERS

|                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>TOMATOES</b> , with fine pickles                                                      | <b>16.50 €</b> |
| <b>RUSSIAN SALAD</b> , with smoked eel and trout roe                                     | <b>17.00 €</b> |
| <b>SMOKED SALMON</b> , finely sliced and smoked here at Jou                              | <b>20.00 €</b> |
| <b>SALMOREJO</b> , with Iberian ham and hard-boiled egg                                  | <b>15.50 €</b> |
| <b>COCA</b> , by Jordi Morera with roasted vegetables and goat cheese                    | <b>18.50 €</b> |
| <b>TUNA</b> , Mediterranean bluefin in tartare over an oil “torto”                       | <b>22.00 €</b> |
| <b>CARPACCIO</b> , of cured beef with roasted garlic vinaigrette and grilled bone marrow | <b>18.50 €</b> |
| <b>CROQUETTES</b> , assorted varieties (6 units)                                         | <b>15.00 €</b> |
| <b>MACARONI</b> , mountain-style Bolognese                                               | <b>16.50 €</b> |
| <b>OMELETTE</b> , our seasonal one                                                       | <b>15.50 €</b> |
| <b>CHEESES</b> , four international varieties                                            | <b>16.00 €</b> |

## MAIN COURSES

### MAINS

|                                                                              |                 |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>SQUID</b> , pot-style “Pelayo”                                            | <b>26.00 €</b>  |
| <b>COD</b> , “a la llauna” with Ganxet beans                                 | <b>32.00 €</b>  |
| <b>RICE</b> , from Sispony (for sharing)                                     | <b>52.00 €</b>  |
| <b>LOBSTER</b> , local, Formentera-style (for sharing)                       | <b>120.00 €</b> |
| <b>CAULIFLOWER</b> , grilled with fennel, pine nuts on a bed of celery purée | <b>16.50 €</b>  |
| <b>ESCALOPE</b> , Andorran veal with fries                                   | <b>24.00 €</b>  |
| <b>CANNELLONI</b> , of Andorran veal with truffled béchamel                  | <b>22.00 €</b>  |
| <b>LAMB</b> , slow-cooked shoulder with creamy potatoes (for sharing)        | <b>64.00 €</b>  |

### FROM THE GRILL

|                                                   |                |
|---------------------------------------------------|----------------|
| <b>MEAGRE</b> , with smoked butter                | <b>26.00 €</b> |
| <b>SALMON</b> , grilled with celeriac sauce       | <b>24.00 €</b> |
| <b>BOTIFARRA</b> , thick sausage from Lleida      | <b>18.00 €</b> |
| <b>PIG’S TROTTERS</b> , with crest                | <b>18.00 €</b> |
| <b>ENTRECÔTE</b> , of aged beef                   | <b>32.00 €</b> |
| <b>FILLET</b> , of aged beef                      | <b>32.00 €</b> |
| <b>T-BONE STEAK</b> , 45-day aged beef (per kilo) | <b>90.00 €</b> |

All grilled dishes include a side dish of your choice

## SIDES

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| <b>SALAD</b> , dressed sprouts                      | <b>4.00 €</b> |
| <b>PIQUILLO PEPPERS</b> , confit                    | <b>4.00 €</b> |
| <b>FRIED POTATOES</b> , from the mountains          | <b>4.00 €</b> |
| <b>CREAMY MOUNTAIN POTATOES</b> , with Comté cheese | <b>4.00 €</b> |

|                                                |               |
|------------------------------------------------|---------------|
| <b>BREAD</b> , selected basket by Jordi Morera | <b>6.50 €</b> |
|------------------------------------------------|---------------|

## DESSERTS

|                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>FLAN</b> , with happy hen eggs and whipped cream                              | <b>7.50 €</b>  |
| <b>COLD SOUP</b> , of roasted pineapple with fresh cream ice cream               | <b>8.00 €</b>  |
| <b>ANDORRAN CREAM</b> , with strawberries                                        | <b>8.00 €</b>  |
| <b>CHEESECAKE</b> , lightly smoked melted cheese                                 | <b>8.00 €</b>  |
| <b>FRENCH TOAST</b> , with cream ice cream                                       | <b>8.00 €</b>  |
| <b>CHOCOLATE FONDANT</b> , with hazelnut cream                                   | <b>8.00 €</b>  |
| <b>ICE CREAMS</b> , vanilla and cream festival with sweet delights (for sharing) | <b>20.00 €</b> |



PARA  
EMPEZAR

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TOMATES</b> , con encurtidos finos                                                   | 16,50 € |
| <b>ENSALADILLA</b> , de anguila ahumada con huevos de trucha                            | 17,00 € |
| <b>SALMÓN AHUMADO</b> , finísimo y ahumado aquí en el Jou                               | 20,00 € |
| <b>SALMOREJO</b> , con jamón ibérico y huevo duro                                       | 15,50 € |
| <b>COCA</b> , de Jordi Morera con escalivada y queso de cabra                           | 18,50 € |
| <b>ATÚN</b> , rojo del Mediterráneo en tartar sobre una torta de aceite                 | 22,00 € |
| <b>CARPACCIO</b> , de vaca curada con vinagreta de ajo asado y moll de hueso a la brasa | 18,50 € |
| <b>CROQUETES</b> , variedades a elegir (6 unidades)                                     | 15,00 € |
| <b>MACARRONES</b> , a la boloñesa de montaña                                            | 16,50 € |
| <b>TORTILLA</b> , la nuestra de temporada                                               | 15,50 € |
| <b>QUESOS</b> , cuatro variedades internacionales                                       | 16,00 € |

PARA  
CONTINUAR

COCINADOS

|                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CALAMAR DE POTERA</b> , al estilo Pelayo                                         | 26,00 €  |
| <b>BACALAO</b> , a la llauna con mongetes del ganxet                                | 32,00 €  |
| <b>ARROZ</b> , de Sispony (para compartir)                                          | 52,00 €  |
| <b>BOGAVANTE</b> , nacional al estilo Formentera (para compartir)                   | 120,00 € |
| <b>COLIFLOR</b> , a la brasa con hinojo, piñones en un lecho de puré de apionabo    | 16,50 €  |
| <b>ESCALOPA</b> , de ternera de Andorra con patatas fritas                          | 24,00 €  |
| <b>CANELON</b> , de meloso de ternera andorrana con bechamel trufada                | 22,00 €  |
| <b>CORDERO</b> , paletilla de larga cocción con cremoso de patatas (para compartir) | 64,00 €  |

BRASA

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CORVINA</b> , a la mantequilla ahumada                        | 26,00 € |
| <b>SALMÓN</b> , ahumado a la brasa con salsa de apionabo         | 24,00 € |
| <b>BOTIFARRA</b> , gruesa de Lleida                              | 18,00 € |
| <b>MANITAS DE CERDO</b> , con cresta                             | 18,00 € |
| <b>ENTRECOTE</b> , de vaca madura                                | 32,00 € |
| <b>FILETE</b> , de vaca madura                                   | 32,00 € |
| <b>CHULETÓN</b> , de vaca vieja maduración 45 días (precio kilo) | 90,00 € |

Todos los platos a la brasa incluyen un acompañamiento a escoger

PARA  
ACOMPañAR

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <b>ENSALADA</b> , de brotes aliñados                   | 4,00 € |
| <b>PIMIENTOS</b> , del piquillo confitados             | 4,00 € |
| <b>PATATES</b> , de montaña fritas                     | 4,00 € |
| <b>CREMOSO DE PATATAS</b> , de montaña con queso Comté | 4,00 € |

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| <b>PAN</b> , panera seleccionada de Jordi Morera | 6,50 € |
|--------------------------------------------------|--------|

PARA  
TERMINAR

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>FLAN</b> , con huevos de gallinas tranquilas y nata montada                               | 7,50 €  |
| <b>SOPA FRIA</b> , de piña asada con helado de nata fresca                                   | 8,00 €  |
| <b>CREMA ANDORRANA</b> , con fresas                                                          | 8,00 €  |
| <b>TARTA</b> , de queso fundido ligeramente ahumado                                          | 8,00 €  |
| <b>TORRIJA</b> , con helado                                                                  | 8,00 €  |
| <b>FONDANT</b> , de chocolate con crema de avellana                                          | 8,00 €  |
| <b>HELADOS</b> , festival de helado de vainilla y nata con caprichos dulces (para compartir) | 20,00 € |



POUR  
COMMENCER

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TOMATES</b> , avec des pickles fins                                            | 16,50 € |
| <b>SALADE RUSSE</b> , à l'anguille fumée et œufs de truite                        | 17,00 € |
| <b>SAUMON FUMÉ</b> , très fin, fumé ici au Jou                                    | 20,00 € |
| <b>SALMOREJO</b> , avec jambon ibérique et œuf dur                                | 15,50 € |
| <b>COCA</b> , de Jordi Morera avec légumes grillés et fromage de chèvre           | 18,50 € |
| <b>THON ROUGE</b> , de Méditerranée en tartare sur un "torto" à l'huile           | 22,00 € |
| <b>CARPACCIO</b> , de bœuf affiné avec vinaigrette à l'ail rôti et moelle grillée | 18,50 € |
| <b>CROQUETTES</b> , assortiment au choix (6 unités)                               | 15,00 € |
| <b>MACARONIS</b> , à la bolognaise de montagne                                    | 16,50 € |
| <b>OMELETTE</b> , notre version de saison                                         | 15,50 € |
| <b>FROMAGES</b> , quatre variétés internationales                                 | 16,00 € |

POUR  
CONTINUER

MIJOTÉS

|                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CALAMAR</b> , façon Pelayo                                                            | 26,00 €  |
| <b>MORUE</b> , à la llauna avec haricots Ganxet                                          | 32,00 €  |
| <b>RIZ</b> , de Sispony (à partager)                                                     | 52,00 €  |
| <b>HOMARD</b> , national, façon Formentera (à partager)                                  | 120,00 € |
| <b>CHOU-FLEUR</b> , grillé avec fenouil, pignons, sur purée de céleri-rave               | 16,50 €  |
| <b>ESCALOPE</b> , de veau d'Andorre avec frites                                          | 24,00 €  |
| <b>CANNELLONI</b> , de veau andorran mijoté à la béchamel truffée                        | 22,00 €  |
| <b>AGNEAU</b> , épaule confite longue cuisson avec purée de pommes de terre (à partager) | 64,00 €  |

GRILLADE

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MAIGRE</b> , au beurre fumé                                 | 26,00 € |
| <b>SAUMON</b> , fumé et grillé avec sauce au céleri-rave       | 24,00 € |
| <b>SAUCISSE BOTIFARRA</b> , épaisse de Lleida                  | 18,00 € |
| <b>PIEDS DE PORC</b> , avec crête                              | 18,00 € |
| <b>ENTRECÔTE</b> , de bœuf affiné                              | 32,00 € |
| <b>FILET</b> , de bœuf affiné                                  | 32,00 € |
| <b>CÔTE DE BŒUF</b> , de vache affinée 45 jours (prix au kilo) | 90,00 € |

Tous les plats grillés incluent un accompagnement au choix

POUR  
ACCOMPAGNER

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SALADE</b> , de jeunes pousses assaisonnées                 | 4,00 € |
| <b>POIVRONS PIQUILLO</b> , confits                             | 4,00 € |
| <b>POMMES DE TERRE</b> , frites de montagne                    | 4,00 € |
| <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> , de montagne au fromage Comté | 4,00 € |

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| <b>PAIN</b> , panier sélectionné de Jordi Morera | 6,50 € |
|--------------------------------------------------|--------|

POUR  
FINIR

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>FLAN</b> , aux œufs de poules heureuses et chantilly                         | 7,50 €  |
| <b>SOUPE FROIDE</b> , à l'ananas rôti avec glace à la crème fraîche             | 8,00 €  |
| <b>CRÈME ANDORRANE</b> , avec fraises                                           | 8,00 €  |
| <b>TARTE AU FROMAGE</b> , légèrement fumée                                      | 8,00 €  |
| <b>PAIN PERDU</b> , avec glace à la crème                                       | 8,00 €  |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> , avec crème de noisette                             | 8,00 €  |
| <b>GLACES</b> , festival de vanille et crème avec douceurs sucrées (à partager) | 20,00 € |