

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 € |
| FORMATGES , quatre varietats internacionals | 17,00 € |
| 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 de Casa Raubert i magrana | 17,00 € |
| ESQUEIXADA , amb bacallà curat | 17,50 € |

CALENTS

| | |
|--|---------|
| 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 los a la brasa | 19,00 € |
| CROQUETES , varietats a escollir (6 unitats) | 15,00 € |
| MACARRONS , bolonyesa de muntanya | 17,00 € |
| TRUITA , de carxofa i sobrassada | 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 € |
| MELÓS 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 | 19,00 € |
| PEUS DE PORC , amb cresta | 18,00 € |
| MAGRET D'ÀNEC , acabat al Jospet | 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. | 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 € |



STARTERS

COLD

| | |
|---|--------|
| SMOKED SALMON , finely sliced and smoked here at Jou | €20.00 |
| BLUEFIN TUNA , from the Mediterranean with fried egg | €22.00 |
| STEAK TARTARE , Andorran beef | €26.00 |
| CHEESES , four international varieties | €17.00 |
| IBERIAN HAM , 100% acorn-fed Jabu | €28.00 |
| RUSSIAN SALAD , with smoked eel and river trout eggs | €17.50 |
| LIVING LETTUCE , with nuts, Casa Raubert goat cheese and pomegranate | €17.00 |
| ESQUEIXADA , with cured cod | €17.50 |

HOT

| | |
|--|--------|
| 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 | €19.00 |
| CROQUETES , assorted varieties (6 units) | €15.00 |
| MACARONI , mountain bolognese | €17.00 |
| OMELET , artichoke and sobrasada omelette | €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 | €19.00 |
| 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 | €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 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 con huevo frito | 22,00 € |
| STEAK TARTAR , de ternera andorrana | 26,00 € |
| TABLA DE QUESOS , cuatro variedades internacionales | 17,00 € |
| 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 de Casa Raubert y granada | 17,00 € |
| ESQUEIXADA , con bacalao curado | 17,50 € |

 CALIENTES

| | |
|--|----------------|
| 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 | 19,00 € |
| CROQUETAS , variedades a elegir (6 unidades) | 15,00 € |
| MACARRONES , boloñesa de montaña | 17,00 € |
| TORTILLA , de alcachofa y sobrasada | 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

| | |
|---|----------------|
| CARACOLES , 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 | 19,00 € |
| MANITAS DE CERDO , con cresta | 18,00 € |
| MAGRET DE PATO , acabado al Jospet | 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 | 7,00 € |

Todos los platos a la brasa incluyen un acompañamiento a escoger

 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 € |

**POUR
COMMENCER****FROIDS**

| | |
|---|--------|
| SAUMON FUMÉ , très fin et fumé ici au Jou | €20,00 |
| THON , ouge de la Méditerranée en tartare avec œuf au plat | €22,00 |
| STEAK TARTARE , de veau d'Andorre | €26,00 |
| FROMAGES , quatre variétés internationales | €17,00 |
| JAMBON IBÉRIQUE , 100 % bellota Jabu | €28,00 |
| SALADE RUSSE , à l'anguille fumée et aux oeuf de truite | €17,50 |
| LAITUE VIVANTE , avec fruits secs, fromage de chèvre Casa Raubert et grenade | €17,00 |
| ESQUEIXADA , avec morue | €17,50 |

CHAUDS

| | |
|--|--------|
| "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 | €19,00 |
| CROQUETTES , variété au choix (6 unités) | €15,00 |
| RIGATONI , à la bolognaise de montagne | €17,00 |
| OMELETTE , à l'artichaut et à la sobrasada | €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 aioli 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 | €19,00 |
| PIEDS DE PORC , avec crête | €18,00 |
| MAGRET DE CANARD , fini au Jospier | €26,00 |
| CÔTELETTES , 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 | €7,00 |

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 |