



PER
COMENÇAR

ENSALADILLA, d'anguila fumada amb ous de truita de riu	17,00 €
SALMÓ FUMAT, finíssim i fumat aquí al Jou	20,00 €
TONYINA, vermella de la Mediterrani en tartar sobre un torto d'oli	22,00 €
STEAK TARTAR, de vedella andorrana	18,50 €
FORMATGES, quatre varietats internacionals	16,00 €
PERNIL IBÈRIC, de gla 100% Jabu	28,00 €
AMANIDA, de verdures rostides amb recuit de Casa Raubert	16,50 €
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 €
COLIFLOR, a la brasa amb fonoll, pinyons en un llit de pure de celeri	16,50 €
SOPA DE CEBA, amb ou poché i torrada amb formatge Comté	16,00 €
CARXOFES, confitades amb rovell d'ou ecològic i papada ibèrica curada	20,00 €

PA, panera seleccionada del Jordi Morera 6,50 €

PER
CONTINUAR

CUINATS

CARGOLS, a la "Gurmandá"	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 cremos de patates	22,00 €
XAI, espatlla cuinada a llarga cocció amb cremòs de patates (per compartir)	64,00 €

BRASA

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 €
BOTIFARRA, gruixuda de Lleida	18,00 €
PEUS DE PORC, amb cresta	18,00 €
MAGRET D'ÀNEC, acabat al Jospèr	26,00 €
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 €
CREMÒS DE PATATES, de muntanya amb formatge Comté	4,00 €
CREMÒS DE MONIATO, rostit	4,00 €



STARTERS

RUSSIAN SALAD , with smoked eel and river trout eggs	€17.00
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	€18.50
CHEESES , four international varieties	€16.00
IBERIAN HAM , 100% acorn-fed Jabu	€28.00
SALAD , roasted vegetables with recuit from Casa Raubert	€16.50
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
CAULIFLOWER , grilled with fennel, pine nuts on a bed of celery purée	€16.50
ONION SOUP , with poached egg and toast with Comté cheese	€16.00
ARTICHOKES , confit with organic egg yolk and cured Iberian pork jowl	€20.00

BREAD, selected basket by Jordi Morera €6.50

MAIN COURSES

MAINS

SNAILS , "Gurmandá" style	€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

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
SAUSAGE , thick from Lleida	€18.00
PIG'S FEET , with crest	€18.00
DUCK BREAST , finished in the Jospier	€26.00
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

ENSALADILLA, de anguila ahumada con huevos de trucha	17,00 €
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	18,50 €
QUESOS, cuatro variedades internacionales	16,00 €
JAMÓN IBÉRICO, 100% de bellota Jabu	28,00 €
ENSALADA, de verduras asadas con recuit de Casa Raubert	16,50 €
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 €
COLIFLOR, a la brasa con hinojo, piñones sobre un lecho de puré de apionabo	16,50 €
SOPA DE CEBOLLA, con huevo poche y tosta con queso Comté	16,00 €
ALCACHOFAS, confitadas con yema de huevo ecológico y papada ibérica curada	20,00 €
PAN, panera seleccionada de Jordi Morera	6,50 €

PARA
CONTINUAR

COCINADOS

CARACOLLES, a la "Gurmandá"	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

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 €
BUTIFARRA, gruesa de Lleida	18,00 €
MANITAS DE CERDO, con cresta	18,00 €
MAGRET DE PATO, acabado al Jospé	26,00 €
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
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

SALADE RUSSE , à l'anguille fumée et aux œuf de truite	€17,00
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	€18,50
FROMAGES , quatre variétés internationales	€16,00
JAMBON IBÉRIQUE , 100 % bellota Jabu	€28,00
SALADE , de légumes rôtis avec recuit de Casa Raubert	€16,50
"COCA" , de Jordi Morera avec légumes grillés et anchois de L'Escala	€20,00
CARPACCIO , de bœuf 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
CHOU-FLEUR , grillé avec fenouil, pignons de pin sur purée de céleri-rave	€16,50
SOUPE À L'OGNION , avec œuf poché et toast amb fromage Comté	€16,00
ARTICHAUTS , confits avec jaune d'œuf bio et joue de porc ibérique séchée	€20,00

PAIN, painer sélectionnée de Jordi Morera €6,50

POUR
CONTINUER

MIJOTÉS

ESCARGOTS , façon "Gurmandá"	€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 BŒUF , braisée avec purée de pommes de terre	€22,00
AGNEAU , épaule à cuisson lente avec pommes de terre crémeuses (à partager)	€64,00

GRILLADE

CALAMAR , façon Pelayo	€26,00
MAIGRE , au beurre fumé	€26,00
SAUMON , avec sauce céleri-rave	€24,00
TURBOT , simplement grillé	€24,00
SAUCISSE , épaisse de Lleida	€18,00
PIEDS DE PORC , avec crête	€18,00
MAGRET DE CANARD , fini au Jospet	€26,00
ENTRECÔTE , de bœuf affiné	€32,00
FILET , debœuf affiné	€32,00
CÔTE DE BŒUF , 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 montagnen au fromage Comté	€4,00
PUREE DE PATATE DOUCE , rôtie	€4,00