

## Entrantes

### Aperitius/Starkers

|   |         |
|---|---------|
| Patatas al caliu a la brasa Jospèr<br><i>Patates al caliu a la brasa Jospèr</i><br>Jospèr grilled potatoes  | 6,50 €  |
| Tostadas de pan de payés, con o sin tomate<br><i>Torrades de pa de pagès, amb o sense tomàquet</i><br>Farmhouse bread toast, with or without tomato | 4,00 €  |
| Pan cristal con ali oli<br><i>Pa de vidre amb allioli</i><br>Glass bread with allioli   | 5,50 €  |
| Pimientos del padrón<br><i>Pebrots del padró</i><br>Padrón peppers  | 12,00 € |
| Pulpo con patata a la brasa<br><i>Pop amb patata a la brasa</i><br>Grilled octopus with potatoes  | 22,00 € |
| Gamba roja con ajo confitado<br><i>Gamba vermella amb all confitat</i><br>Red prawn with garlic confit  | 22,00 € |
| Carpaccio de gamba Binigrill<br><i>Carpaccio de gamba Binigrill</i><br>Binigrill prawn carpaccio  | 21,00 € |
| Surtido de verduras al horno Jospèr<br><i>Assortit de verdures al forn Jospèr</i><br>Assortment of Jospèr-baked vegetables                          | 15,00 € |
| Tabla de quesos de Menorca<br><i>Taula de formatges de Menorca</i><br>Menorcan cheese board   | 18,00 € |
| Ración de ibéricos<br><i>Taula d'ibèrics</i><br>Traditional Spanish cold cuts platter   | 19,00 € |
| Ración de jamón ibérico<br><i>Plat de pernil ibèric</i><br>Portion of Iberian ham   | 22,00 € |
| Croquetas variadas (4u.)<br><i>Croquetes variades (4u.)</i><br>Assortment of croquettes (4u.)   | 10,00 € |
| Palitos de berenjenas con miel<br><i>Tlres d'albergínia amb mel</i><br>Eggplant sticks with honey   | 10,00 € |
| Sepia con sobrasada<br><i>Sèpia amb sobrasada</i><br>Cuttlefish with sobrasada  | 18,00 € |
| Calamares a la lima<br><i>Calamars a la llima</i><br>Calamari in lime sauce   | 18,00 € |
| Mejillones al Jospèr<br><i>Musclos al Jospèr</i><br>Jospèr-grilled mussels  | 15,00 € |

## Ensaladas

### Ensalades/Salads

|  |         |
|--|---------|
| Tomate de la reina con bonito<br><i>Tomàquet de la reina amb bonítol</i><br>Queen tomato with tuna   | 16,00 € |
| Ensalada de huerta con espárragos, olivas y huevo duro<br><i>Amanida de l'hort amb espàrrecs, olives i ou dur</i><br>Mediterranean salad with asparagus, olives and boiled egg   | 14,00 € |
| Ensalada Binigrill, roast beef con mango, cebolla encurtida, alcaparras y mahonesa de curry<br><i>Amanida Binigrill, roast beef amb mango, ceba confitafa, tàperes i maionesa de curry</i><br>Binigrill salad, roast beef with mango, pickled onion capers and curry mayonaise | 16,50 € |
| Escalivada<br><i>Escalivada</i><br>Roasted peppers salad   | 14,00 € |

## Tartares

### Tàrtars/Tartar

|  |         |
|--|---------|
| Tartar de salmón con tomate y aguacate<br><i>Tàrtar de salmó amb tomàquet i alvocat</i><br>Salmon tartar with tomato and avocado | 16,00 € |
| Tartar de atún con mango y aguacate<br><i>Tàrtar de tonyina amb mango i alvocat</i><br>Tuna tartar with mango and avocado        | 14,00 € |

## Carnes

### Carns/Meats

|  |         |
|--|---------|
| Secreto Ibérico<br><i>Secret Ibèric</i><br>Lean pork fillet  | 19,90 € |
| Pluma Ibérica<br><i>Ploma Ibèrica</i><br>Iberian pork pluma (boneless flank)                         | 18,00 € |
| Medallones de solomillo de cerdo<br><i>Medallons de rellem de porc</i><br>Pork tenderloin medallions | 19,00 € |
| Solomillo ternera<br><i>"Solomillo" vedella</i><br>Beef tenderloin                                   | 24,00 € |
| Lomo bajo de ternera<br><i>Llom baix de vedella</i><br>Beef sirloin                                  | 22,00 € |
| Chuletón 1kg<br><i>"Chuletón" 1kg</i><br>Steak 1kg   | 48,00 € |
| Chuletillas de cordero<br><i>"Chuletillas" de xai</i><br>Lamb chops                                  | 17,00 € |
| Pollo con guarnición<br><i>Pollastre amb guarnició</i><br>Chicken with garnish                       | 15,00 € |
| Butifarra Binigrill<br><i>Botifarra Binigrill</i><br>Binigrill sausage                               | 11,00 € |
| Parrilada de carne 2 personas<br><i>Parrilada de carn 2 persones</i><br>Grilled meat for 2           | 35,00 € |

## Pescados

### Peixos/Fish

|   |         |
|---|---------|
| Bacalao a la Menorquina<br><i>Bacallà a la Menorquina</i><br>Codfish Menorcan style | 22,00 € |
| Calamar al horno Jospèr<br><i>Calamar al forn Jospèr</i><br>Grilled Calamari        | 20,00 € |

## Arroces

### Arrossos/Paellas

|  |         |
|--|---------|
| Arroz de verduras<br><i>Arròs de verdures</i><br>Vegetables paella   | 18,00 € |
| Arroz mar y montaña<br><i>(mixta de verdura, pollo y gambas)</i><br><i>Arròs mar i muntanya</i><br><i>(mixta de verdura, pollastre i gambes)</i><br>Sea and mountain paella<br><i>(mixed vegetables, chicken and shrimp)</i> | 21,00 € |
| Arroz "senyoret"<br><i>Arròs senyoret</i><br>"Senyoret" paella   | 23,00 € |

## Postres

### Postres/desserts

|   |         |
|---|---------|
| Pomada menorquina<br><i>Pomada menorquina</i><br>Menorcan "Pomada"  | 7,00 €  |
| Sorbete de limón y mandarina<br><i>Sorbet de llimona i mandarina</i><br>Lemon and mandarin sorbet                     | 6,00 €  |
| Nube de algodón de azúcar<br><i>Cotó fluix de sucre</i><br>co ton candy cloud   | 12,00 € |
| La hostia (oblea rellena de helado)<br><i>L'hòstia (oblea farcida de gelat)</i><br>La hostia (ice-cream filled wafer) | 19,00 € |
| Tarta de queso<br><i>Pastís de formatge</i><br>Cheesecake   | 8,50 €  |