

Nuestro Menu

Tapas

Gambas al panko, mayonesa al wasabi	14,50 €
Queso Manchego tipico semicurado	9,50 €
Hummus & limon confitado, pan de pita	8,50 €
Pastel de aceitunas, tomates y romero, crema de remolacha y mousse de queso de cabra	8,50 €
Arrancini con trufa, corazon de gorgonzola y salsa cebolleta / por pieza	3,50 €
Nuggets de pollo & salsas	7,50 €
Tipicos boquerones con picadillo	7,50 €
Pan pita y aioli negro casero	4,00 €


Primeros

Caracoles de Bourgogne salvaje y su salsa typica al perejil (6 o 12 piezas)	9,50 € / 16,00 €
Gaspacho de tomates y toque de cereza negra, albahaca, balsamico y pistachio	10,00 €
Ensalada de verano, salsa virgen con tapenade	13,50 €
Ensalada del momento	14,50 €
La burratina Italianna, variados de tomates, rucula, salsa albahaca	14,50 €
El Pokebowl de salmon, salsa de sesamo y soja	16,50 €
Foie gras mi-cuit casero con pistacho, confitado de cebolla y higos	24,50 €

Segundos

Curry de gambas, leche de coco, arroz basmati, almendras y cilandro	21,50 €
Filete de Lubina fresca, hinojo cremoso y crujiente, arroz negro y gamasio marino	29,50 €
Pulpo al Jospers, purée de coliflor coco & miso, salsa virgen & chips de boniato	31,50 €
Raviolis fresca al queso y salsa romero	15,00 €
Berenjena al miso con avellanas tostadas, arroz con almendras, zanahorias y hinojo	16,50 €
Risotto al parmesano y trufa	19,50 €
Burger de Black Angus, cheddar, salsa tartare, cebolla confitada, rucula y patatas fritas	16,50 €
Pechuga de pollo, patatas baby asadas y calabacin, coulis pequillos y salsa tomillo	18,50 €
La "Pierrade" de pollo y ternera, patatas fritas, verduras y salsas caseras (min. 2 pers) p.p/	22,00 €
Pluma iberica de Bellota a la brasa Jospers, crema de zanahorias y naranja, chips de arroz y espinacas al wasabi	28,50 €
Solomillo a la brasa Jospers	34,50 €
Solomillo a la brasa Jospers tipo rossini del jefe	42,50 €

Postres



Cafe "Gourmet"	13,50 €
Limon en su variacion	10,00 €
Cre mosso coco y fruta de la passion, salsa frutos rojos	10,00 €
Fondant de Chocolate y salsa caramelo, mousse yuzu	10,00 €
Chocolate y Frutas frescas como una Fondue (min. para 2 personnas)	18,50 €
Sgroppino al Sorbete de limon de Sicilia (vodka & prosseco)	13,50 €
Nuestra selections de helados <i>Vainillia de Madagascar, Chocolate negro con cacao de Ecuador, Frambuesa, Mango y Limon Sicilien)</i>	bola/ 3,50 €

Digestivos

Hierbas ibizencas 4cl	5,00 €
Limoncello 4cl	5,00 €
Licor 43 4cl	5,00 €
Licor Cafe Tia Nadal (Mallorca) 4cl	5,00 €
Jet 27 4cl	7,00 €
Disarono 4cl	7,00 €
Baileys 4cl	7,00 €
Imperial Brandy Torres 5 4cl	8,00 €
Cognac Remy Martin VSOP 4cl	14,00 €
Nikka Wisky 4cl	15,00 €
Diplomatico 4 cl	12,00 €
Tequila Patron XO Cafe 4cl	14,00 €
Tequila Patron Silver 4cl	12,00 €
Expresso Martini	14,00 €
Nola Expresso Martini con Baileys	14,50 €

Our Menu

Tapas to share

Panko Prawns with wasabi mayonnaise	14,50 €
Typical Manchego Cheese	9,50 €
Hummus with lemon confit & pita bread	8,50 €
Olive, tomatoes & rosemary Cake with beetroot cream, goat cheese mousse	8,50 €
Arrancini with truffle & gorgonzola with chives sauce / per piece	3,50 €
Chicken Nuggets & sauces	7,50 €
Typical fresh anchovies with picadillo sauce	7,50 €
Homemade black aioli & pita bread	4,00 €

Starters

Wild Burgundy Snails with typical parsley maître d'hotel butter (6 o 12 pieces)	9,50€ / 16,00€
Tomatoe Gaspacho with touch of black cherry, basil, balsamic & pistachio	10,00 €
Nola's Summer Salad with tapenade virgin dressing	13,50 €
Fresh Salad of the moment	14,50 €
Italian Burratina, tomatoes & rockets, basil dressing	14,50 €
Salmon Pokebowl, vegetables & soya and sesam dressing	16,50 €
Homemade mi cuit French Foie Gras with pistaccio, oignon & figs confit	24,50 €

Main Courses

Prawn Curry with coco milk, basmati rice, almond & coriander	21,50 €
Grilled Sea Bass a la Plancha, creamy & crispy fennel, black rice with gomasio	29,50 €
Peking Octopus al Jospers, miso & coco coliflower puree, sweet potatoe chips	31,50 €
Fresh Raviolis with cheese and rosemary sauce	15,00 €
Miso Aubergine with hanzelnuts, almond rice, fennel & grilled carrots	16,50 €
Parmesan & truffle Risotto	19,50 €
Nola's Black Angus Burger with cheddar, tartare sauce, rockets & french fries	16,50 €
Grilled Chicken Breast, roasted baby potatoes, zucchini, pequillos coulis & thym sauce	18,50 €
Beef & Chicken "Pierrade" , vegetables, french fries & sauces (min. 2 pers) p.p/	22,00 €
Charcoal Iberican Pluma de Bellota, carrots & orange cream, rice chips & wasabi spinach	28,50 €
Beef Filet a la Brasa Jospers	34,50 €
Chef's Rossini Style Beef Filet a la Brasa Jospers	42,50 €

Desserts

Gourmet Coffee	13,50 €
Lemon variations	10,00 €
Coco & passion fruit Entremet with red fruits coulis	10,00 €
Chocolate Fondant with caramel sauce and yuzu mousse	10,00 €
Chocolate & Fresh Fruits like a Fondue (for 2 people)	18,50 €
Sgroppino with Sicilian lemon sorbet (vodka & prosecco)	13,50 €
Our selection of ice cream / per scoop	3,50 €

Vainillia de Madagascar, Black chocolate with Ecuador cacao, Raspberry, Mango & Sicilian Lemon Sorbet)

Digestives

Hierbas ibizencas 4cl	5,00 €
Limoncello 4cl	5,00 €
Licor 43 4cl	5,00 €
Licor Cafe Tia Nadal (Mallorca) 4cl	5,00 €
Jet 27 4cl	7,00 €
Disarono 4cl	7,00 €
Baileys 4cl	7,00 €
Imperial Brandy Torres 5 4cl	8,00 €
Cognac Remy Martin VSOP 4cl	14,00 €
Nikka Whisky 4cl	15,00 €
Diplomatico 4 cl	12,00 €
Tequila Patron XO Cafe 4cl	14,00 €
Tequila Patron Silver 4cl	12,00 €
Expresso Martini	14,00 €
Nola Expresso Martini with Baileys	14,50 €

Notre Menu

A partager

Gambas au Panko et sa mayonnaise wasabi	14,50 €
Tipique Manchego	9,50 €
Hummus & citron confit, pain pita	8,50 €
Gateau à l'olive, tomates confites, romarin, crème de betterave & mousse de chèvre	8,50 €
Arrancini à la truffe, cœur gorgonzola et sauce à la ciboulette / par pièce	3,50 €
Nuggets de poulet & sauces	7,50 €
Tipique Boquerones avec son picadillo	7,50 €
Aioli noir maison & pain pita	4,00 €

Pour commencer

Escargots Sauvages de Bourgogne et beurre maitre d'hotel (6 ou 12 pièces)	9,50€ / 16,00€
Gaspacho de tomates et touche de cerise noire, basilic, balsamique & pistaches	10,00 €
Salade Fraicheur d'été et sa sauce vierge à la tapenade	13,50 €
Salade du moment	14,50 €
La Burratina Italienne, déclinaisons de tomates, roquette & pesto basilic	14,50 €
PokeBowl au Saumon, crudités et sauce soja sésame	16,50 €
Foie gras français mi cuit maison, confit d'oignon & figue,	24,50 €

A suivre

Curry de Gambas au lait de coco, riz basmati, amandes & coriandre	21,50 €
Filet de Bar snacké, fenouil crémeux et croquant, riz vénéré et gomasio aux algues	29,50 €
Poulpe laqué au Jospers, purée de choufleur coco miso, chips de patates douce	31,50 €
Raviolis fraîches au fromage et sauce romarin	15,00 €
L'Aubergine Miso, riz basmati aux amandes, fenouil croquant & carottes grillées	16,50 €
Risotto au parmesan et à la truffe	19,50 €
Burger de Black Angus au cheddar, sauce tartare, roquette & frites fraîches	16,50 €
Suprême de volaille rôtie, pommes grenailles, coulis pequillos & sauce au thym	18,50 €
La Pierrade de Bœuf et Poulet, légumes, frites fraîches & sauces (min.2pers) p.p/	22,00 €
Pluma Ibérique de Bellota au Jospers, crème de carottes à l'orange, chips de riz	28,50 €
Filet de Bœuf à la braise Jospers	34,50 €
Filet de Bœuf à la braise Jospers type Rossini du chef	42,50 €

Desserts



Café Gourmand	13,50 €
Déclinaison autour du citron	10,00 €
Entremet coco et fruit de la passion, coulis de fruits rouge	10,00 €
Fondant au chocolat et sauce caramel maison, mousse de yuzu	10,00 €
Chocolat & Fruits frais comme une Fondue (pour 2 personnes)	18,50 €
Sgroppino au Sorbet citron Sicilien (vodka & prosseco)	13,50 €
Notre sélection de glaces et sorbets <i>Vanille de Madagascar, Chocolat noir au cacao d'Equateur, Framboise, Mangue & Sorbet citron Sicilien)</i>	3,50 €

Digestifs

Hierbas ibizencas 4cl	5,00 €
Limoncello 4cl	5,00 €
Licor 43 4cl	5,00 €
Licor Cafe Tia Nadal (Mallorca) 4cl	5,00 €
Jet 27 4cl	7,00 €
Disaronno 4cl	7,00 €
Baileys 4cl	7,00 €
Imperial Brandy Torres 5 4cl	8,00 €
Cognac Remy Martin VSOP 4cl	14,00 €
Nikka Whisky 4cl	15,00 €
Diplomatico 4 cl	12,00 €
Tequila Patron XO Cafe 4cl	14,00 €
Tequila Patron Silver 4cl	12,00 €
Expresso Martini	14,00 €
Nola Expresso Martini au Baileys	14,50 €

Postres

Cafe "Gourmet"	13,50 €
Limon en su variacion	10,00 €
Cre mosso coco y fruta de la passion, salsa frutos rojos	10,00 €
Fondant de Chocolate y salsa caramelo, mousse yuzu	10,00 €
Chocolate y Frutas frescas como una Fondue (min. para 2 personnas)	18,50 €
Sgroppino al Sorbete de limon de Sicilia (vodka & prosseco)	13,50 €
Nuestra selections de helados	bola/ 3,50 €
<i>Vainillia de Madagascar, Chocolate negro con cacao de Ecuador, Frambuesa, Mango y Limon Sicilien)</i>	

Desserts

Gourmet Coffee	13,50 €
Lemon variations	10,00 €
Coco & passion fruit Entremet with red fruits coulis	10,00 €
Chocolate Fondant with caramel sauce and yuzu mousse	10,00 €
Chocolate & Fresh Fruits like a Fondue (for 2 people)	18,50 €
Sgroppino with Sicilian lemon sorbet (vodka & prosseco)	13,50 €
Our selection of ice cream / per scoop	3,50 €
<i>Vainillia de Madagascar, Black chocolate with Ecuador cacao, Rasberry, Mango & Sicilian Lemon Sorbet)</i>	