

*“Avistamos Ronda.
Estaba enriscada en la sierra,
como una prolongación natural del paisaje
y, a luz del sol, me pareció
la ciudad más hermosa del mundo.”*

Juan Goytisolo

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g)	30€
Queso semicurado de cabra payoya D.O. Sierra de Grazalema	19€
Gyozas de ternera al vapor con ponzu cítrica (6 piezas)	14€
Ssam de cochinillo, cebolla roja encurtida, salsa de chili dulce, cilantro y crujiente ibérico (2 piezas)	18€
Brioche tostado de atún rojo "Balfegó", hoja de shiso, mayonesa japonesa y huevas de tobiko	22€
Edamames picantes salteados al wok con sésamo tostado	7€

FRITURAS

Croquetas caseras de jamón ibérico (6 piezas)	13€
Dados de bacalao dorados con alioli y cogollos a la brasa con mantequilla de hierbas provenzales	21€
Dorada en tempura acompañada de su raspa frita, lima tostada y mayonesa de soja y miel	22€

DEL MAR

Tiradito de pez limón con leche de tigre de fresa, cilantro, aguacate, cebolla morada y huevas de arenque	16€
Tartar de atún rojo "Balfegó" con yema de codorniz y pan de carasau	28€
Albóndigas de sepia y langostinos con salsa de calamar en su tinta y fideos fritos	17€
Vieiras a la plancha en salsa beurre blanc, caviar de salmón, aceite de cebollino y alga wakame	19€

NUESTRO SUSHI

Futomaki de tartar de atún rojo picante, rúcula y mayonesa japonesa (6 piezas)	16€
Uramaki de salmón, queso crema con aguacate y mayonesa de chipotle (8 piezas)	14€
Hosomaki de salmón (6 piezas)	10€
Nigiri de wagyu A5 japonés	8€
Nigiri de salmón con mayonesa de kimchi y lima	6€
Nigiri de atún rojo, trufa y foie	6€

DE LA HUERTA

Carpaccio de tomate rosa con ventresca de atún, ajo crujiente y aliño de Jerez	15€
Ensalada de verduras a la parrilla con aliño de chimichurri	12€
Tomates en texturas con anchoas del Cantábrico, torreznos de pan y AOVE de Ronda	20€
Aguacate de la Axarquía a la brasa con langostinos sobre sopa fría de maíz y coco, pico de gallo y aceite de cilantro	18€

CLÁSICOS PANORÁMICO

Ventresca de atún rojo asada al Jospers, guacamole casero, totopos fritos y mayonesa de mango	26€
Lubina salvaje a la brasa con crema de ajo frito, espárragos verdes y yema de huevo curada	26€
Steak tartar de vaca retinta con tuétano a la brasa, anguila ahumada y tostas crujientes	24€
Pluma ibérica de bellota con crema de pimientos asados, velo de papada ibérica, alcachofa confitada y foie rallado	23€
Canelón de rabo de toro, migas rondeñas, demi-glace, bechamel y nube de queso payoyo	19€
Tataki de magret de pato glaseado sobre fideos udon al wok con salsa de ostras, col y chile	16€

CARNES AL JOSPER

Solomillo de vaca retinta con salteado de setas de la serranía de Ronda, lingote de foie a la plancha y demi-glace	35€
Lomo bajo madurado de vaca montañesa (400 g)	40€
Pierna de cordero de Zamora a baja temperatura terminada al Jospers, acompañada de puré de coliflor tostada	39€

GUARNICIONES

5€

- | | |
|--|-------------------------------------|
| -Pimientos del piquillo confitados | -Salteado de setas con miel y limón |
| -Verduras a la parrilla con aliño de chimichurri | -Patatas fritas caseras |

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Por el tipo de manipulación, no se puede garantizar la ausencia total de alérgenos. Soliciten información a nuestro personal.

IVA incluido

