

FAST GOOD

Taco al pastor: porc ibèric adobat, coriandre, pinya, llima

Taco al pastor: cerdo ibérico adobado, cilantro, piña, lima

16 €



Smash Burger Taco: tortilla de blat de moro, vedella, ceba morada, coriandre, llima, salsa picant d'alvocat, cheddar

Smash Burger Taco: tortilla de maiz, ternera, cebolla morada, cilantro, lima, salsa picante de aguacate, cheddar

16 €



Pollastre crispy amb patates fregides

Pollo crispy con patatas fritas

15 €



Entrepà de Mogote: porc, salsa verda picant, salsa vermella, salsa de pinya, mantega d'avellanes, ceba Xnipec, coriandre

Bocadillo de Mogote: cerdo, salsa verde picante, salsa roja, salsa de piña, mantequilla de avellanas, cebolla Xnipec, cilantro

12 €



Croquetes casolanes de pernil ibèric

Croquetas caseras de jamón ibérico

12 €



Hot dog: pa brioix, salsitxa de frankfurt envoltada en bacó, puré d'alvocat, maionesa chipotle, ceba Xnipec, coriandre

Hot dog: pan brioche, salsicha frankfurt envuelta en bacón, puré de aguacate, mayonesa chipotle, cebolla Xnipec, cilantro

10 €



SABORS DEL MAR

Tiradito de rocoto: corbina, cogombre, tomàquet, alvocat, rocoto, quicos, coriandre, llet de tigre

Tiradito de rocoto: corvina, pepino, tomate, aguacate, rocoto, kikos, cilantro, leche de tigre

22 €



 Tonyina teriyaki, maionesa de raifort, Kimchee amb arròs de sushi

Atún teriyaki, mayonesa de raifort, Kimchee con arroz de sushi

22 €



Salmó a la romana amb salsa tàrtara i patates fregides

Salmón a la romana con salsa tártara y patatas fritas

16 €



AMANIDES

 Amanida de burrata, tomàquet cirereta, salsa pesto amb pa Guttiau

Ensalada de burrata, tomate cherry, salsa pesto con pan Guttiau

20 €



 Amanida Cèsar: pit de pollastre a baixa temperatura, pell cruixent, escuma de parmesà, panko cèsar

Ensalada César: pechuga de pollo a baja temperatura, piel crujiente, espuma de parmesano, panko césar

20 €



Amanida de salmó marinat en remolatxa, vinagreta

Ensalada de salmón marinado en remolacha, vinagreta

21 €



Amanida de cítrics: taronja, aranja, suc d'oliva, chipotle, salsa cítrica

Ensalada de cítricos: naranja, pomelo, jugo de oliva, chipotle, salsa cítrica

19 €



PIZZES *

Pomodoro e Passione

Margarita

16 €



Diavola Classica

Salami Picant / Picante

17 €



Stracciatella i alfàbrega

Stracciatella y albahaca

17 €



*Sup. ou, bolets, pernil ibèric, sobrassada, pernil dolç, ceba

*Sup. huevo, setas, jamón ibérico, sobrasada, jamón dulce, cebolla

2,50 € / u.

OUS

OUS TRENCATS* / HUEVOS ROTOS*

 Pernil ibèric / Jamón ibérico

18 €



 Gambes i all / Gambas y ajo

17 €



*amb patates fregides / *con patatas fritas

TRUITA VAGA / TORTILLA VAGA

 Xistorra / Chistorra

16 €



 Espàrrecs i xampinyons / Espárragos y champiñones

16 €



PASTES

Canelons de pollastre

Canelones de pollo

23,50 €



Macarrons a la cardenal

Macarrones a la cardenal

21 €



 Spaghetti o Fusilli amb salsa per escollir

Spaghetti o Fusilli con salsa a elegir



SALSES / SALSAS

Parmesà i tartufata

Parmesano y tartufada

18 €



Pesto casolà

Pesto casero

17,50 €



Tomàquet i alfàbrega

Tomate y albahaca

16 €

CARNS

 Entrecot de vedella al Josper amb salsa

Café de Paris i patates fregides

32 €



 Dido'S Burger al Josper: vedella amb bacó, formatge, cogombre i maionesa de Sriracha amb patates fregides i pebrots del Padrón

Dido'S Burger al Josper: ternera con bacón, queso, pepinillo y mayonesa de Sriracha con patatas fritas y pimientos del Padrón

22 €



Dido'S Rib: costella de porc (barbacoa) amb puré de moniato

Dido'S Rib: costilla de cerdo (barbacoa) con puré de boniato

18 €



Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates palla

Albóndigas con salsa de tomate y patatas paja

18 €



POSTRES

Flam amb nata d'anís

Flan con nata de anís

7 €



 Pastís de xocolata

Tarta de chocolate

8,50 €



Pastís de formatge casolà

Tarta de queso casera

8,50 €



Préssec melba amb gelat de vainilla, ametlles, coulis de gerd i maduixa fresca

Melocotón melba con helado de vainilla, almendras, coulis de frambuesas i fresa fresca

8 €



Alfajor gelat de xocolata i sal

Alfajor helado de chocolate y sal

7,50 €



 Semifred de mango i maracujà amb tocs cítrics

Semifredo de mango y maracuyá con toques cítricos

8 €



MENU

FAST GOOD

Taco al pastor: marinated Iberian pork, coriander, pineapple, lime
Taco al pastor : porc ibérique mariné, coriandre, ananas, citron vert

16 €
[Gluten-free icon] [Soya icon] [Vegan icon]

Smash Burger Taco: corn tortilla, veal, red onion, coriander, lime, spicy avocado sauce, cheddar
Smash Burger Taco : tortilla au maïs, veau, oignons rouges, coriandre, citron vert, sauce piquante à l'avocat, cheddar

16 €
[Vegan icon] [Gluten-free icon]

Crispy chicken and French fries
Poulet crispy et pommes frites

15 €
[Gluten-free icon] [Vegan icon] [Gluten-free icon]

Mogote Sandwich: pork, spicy green sauce, red sauce, pineapple sauce, hazelnut butter, Xnipec onions, coriander
Sandwich au Mogote : porc, sauce verte piquante, sauce rouge, sauce à l'ananas, beurre noisette, oignons Xnipec, coriandre

12 €
[Gluten-free icon] [Vegan icon] [Gluten-free icon] [Soya icon] [Gluten-free icon]

Homemade Iberian ham croquettes
Croquettes maison de jambon ibérique

12 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Vegan icon]

Hot dog: brioche bread, frankfurter with bacon, avocado purée, chipotle mayonnaise, Xnipec onions, coriander
Hot dog : pain brioché, saucisse de Frankfurt enrobée au bacon, purée d'avocat, mayonnaise chipotle, oignons Xnipec, coriandre

10 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Vegan icon] [Vegan icon]

FLAVORS OF THE SEA

Tiradito de rocoto: meagre, cucumber, tomato, avocado, rocoto, roasted corn, coriander, leche de tigre
Tiradito de rocoto : maigre commun, concombre, tomate, avocat, rocoto, maïs grillé, coriandre, leche de tigre

22 €
[Vegan icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Tuna teriyaki, horseradish mayonnaise, Kimchee with sushi rice
Thon teriyaki, mayonnaise de raïfort, Kimchee avec riz de sushi

22 €
[Vegan icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Soya icon]

Battered salmon with tartar sauce and French fries
Saumon à la romaine avec sauce tartare et pommes frites

16 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Vegan icon] [Gluten-free icon]

SALADS

Burrata salad, cherry tomato, pesto sauce and Guttiau bread
Salade de burrata, tomates cerises, pesto et pain Guttiau

20 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Caesar salad: slow-cooked chicken breast, crispy chicken skin, parmesano mousse, caesar panko
Salade César : blanc de poulet cuit à basse température, peau du poulet croustillante, mousse de parmesan, panko César

20 €
[Vegan icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Beetroot-marinated salmon salad, vinaigrette
Salade de saumon mariné à la betterave, vinaigrette

21 €
[Soya icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Citric salad: orange, grapefruit, olive juice, chipotle, citric sauce
Salade citrique : orange, pamplemousse, jus d'olive, chipotle, sauce citrique

19 €
[Soya icon]

PIZZAS*

Pomodoro e Passione
Margarita

16 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Diavola Classica
Salami Spicy / Épicé

17 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Stracciatella & basil
Stracciatella et basilic

17 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

*Extra: egg, mushrooms, iberian ham, sobressada, cooked ham, onion
*Extra: oeuf, champignons, jambon ibérique, soubressade, jambon blanc, oignons

2,50 € / u.

EGGS

FRIED & SCRAMBLED EGGS* / OEUFS AU PLAT*

Iberian ham / Jambon ibérique

18 €
[Gluten-free icon]

Garlic prawns / Crevettes à l'ail

17 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

*with Frenç fries / *avec pommes frites

OPEN OMELETTE / OMELETTE OUVERTE

Chistorra / Chistorra

16 €
[Gluten-free icon] [Soya icon]

Asparagus and mushrooms / Asperges et champignons

16 €
[Gluten-free icon] [Soya icon]

PASTAS

Chicken cannelloni
Cannellonis au poulet

23,50 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Macaroni Cardenal style
Macaronis à la cardinale

21 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Soya icon] [Gluten-free icon]

Spaghetti o Fusilli with sauce to choose
Spaghetti o Fusilli sauce au choix

[Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

SAUCES / SAUCES

Parmesan and tartufata
Parmesan et tartufata

18 €
[Gluten-free icon] [Soya icon] [Gluten-free icon]

Homemade pesto
Pesto fait maison

17,50 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Tomato and basil
Tomate et basilic

16 €

MEATS

Veal entrecote from the Josper with Café de Paris sauce and French fries
Entrecôte de veau au Josper avec sauce Café de Paris et pommes frites

32 €
[Gluten-free icon] [Soya icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Dido'S Burger from the Josper: veal with bacon, cheese, cucumber, sriracha mayonnaise with fries and padron peppers
Dido'S Burger au Josper : veau au bacon, fromage, concombre, mayonnaise sriracha avec frites et poivrons de padrón

22 €
[Soya icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Dido'S Rib: pork rib (barbecue) with smashed sweet potatoes
Dido'S Rib : côte de porc (barbecue) et sa purée de patate douce

18 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Meatballs in tomato sauce with straw potatoes
Boulettes de viande à la sauce tomate et pommes de terre paille

18 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Soya icon]

DESSERTS

Flan with anise cream
Flan et chantilly à l'anis

7 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Chocolate cake
Gâteau au chocolat

8,50 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Homemade cheesecake
Cheesecake maison

8,50 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Peach melba with vanilla ice cream, almonds, raspberry coulis & fresh strawberry
Pêche melba avec glace à la vanille, amandes, coulis de framboises et fraise fraîche

8 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Iced Alfajor with chocolate & salt
Alfajor glacé au chocolat et sel

7,50 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

Mango and passion fruit semifreddo with citrus hints
Semifreddo à la mangue et au fruit de la passion avec des notes d'agrumes

8 €
[Gluten-free icon] [Gluten-free icon] [Gluten-free icon]

[Gluten-free icon] **Mustard** Moutarde [Gluten-free icon] **Peanuts** Cacahuètes [Gluten-free icon] **Eggs** Oeufs [Gluten-free icon] **Celery** Céleri [Gluten-free icon] **Garlic** Ail [Gluten-free icon] **Soya** Soja

[Gluten-free icon] **Dried Fruit** Fruits secs [Gluten-free icon] **Gluten** Gluten [Gluten-free icon] **Spicy** Épicé [Gluten-free icon] **Fish** Poisson [Gluten-free icon] **Shellfish** Crustacés

[Gluten-free icon] **Clams** Mollusques [Gluten-free icon] **Sesame** Sésame [Gluten-free icon] **Sulphite** Sulfite [Gluten-free icon] **Lactose** Lactose [Gluten-free icon] **Lupin beans** Lupin

These dishes are available gluten-free. Please consult our staff.
Ces plats sont disponibles sans gluten. Veuillez, s'il-vous plaît, consulter notre personnel.

We offer options for restrictive diets, but we cannot guarantee cross-contamination in the preparation of our dishes.
Nous proposons des options pour les régimes alimentaires restrictifs, mais nous ne pouvons en aucun cas garantir la contamination croisée lors de la préparation de nos plats.

CUBA LIBRE

11 €

Rom, cola i llima fresca

Ron, cola y lima fresca

Rum, cola, and fresh lime

Rhum, cola et citron vert

MOSCOW MULE

10 €

Vodka, llima fresca i ginger beer

Vodka, lima fresca y ginger beer

Vodka, fresh lime, and ginger beer

Vodka, citron vert et ginger beer

PALOMA

11 €

Tequila 100% agave, llima fresca, toc de sal

i Schweppes aranja

Tequila 100% agave, lima fresca, toque de sal y Schweppes pomelo

100% agave tequila, fresh lime, touch of salt and Schweppes

grapefruit

Tequila 100% agave, citron vert frais, pincée de sel et

Schweppes pamplemousse

MOJITO

12 €

Rom, llima acabada d'esprémer, menta fresca

i un delicat toc dolç

Ron, lima recién exprimida, menta fresca y un delicado toque dulce

Rum, freshly squeezed lime, fresh mint, and a delicate

touch of sweetness

Rhum, jus de citron vert fraîchement pressé, menthe fraîche

et une délicate touche sucrée

PETRONI SPRITZ

11 €

Petroni Aperitiu, cava i soda

Petroni Aperitivo, cava y soda

Petroni Aperitivo, cava & soda

Petroni Aperitivo, cava et soda

PETRONI ORANGE

11.50 €

Petroni Aperitiu i suc de taronja natural acabat d'esprémer

Petroni Aperitivo y zumo de naranja recién exprimido

Petroni Aperitivo and freshly squeezed orange juice

Petroni Aperitivo et jus d'orange fraîchement pressé

SANGRÍA DE LA CASA

Vi seleccionat, refresc i cítrics naturals

Vino seleccionado, refresco y cítricos naturales

Selected wine, soft drink and natural citrus

Vin sélectionné, soda et agrumes naturels



SPIRITS SELECTIONS*

GINS

Puerto de Indias	10 €
Strawberry	
Seagram's	10 €
Beefeater London Dry	10 €
Beefeater Pink	10 €
Malfy Originale	11 €
Malfy Limone	11 €
Malfy Rosa	11 €

VODKA

Absolut Vodka	11 €
---------------	------

RUMS

Havana Club 7	11.50€
Cacique Añejo	

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	10 €
Ballantine's Finest	
Four Roses Bourbon	

TEQUILAS

Olmecca Silver 4 ml.	6 €
Olmecca Reposado 4 ml.	4 €

*Selecció de refrescos i tòniques premium (toc de llima / aranja) / *Selección de refrescos y tónicas premium (toque de lima / pomelo) / *Selection of premium soft drinks and tonics (with a touch of lime / grapefruit) / *Sélection de sodas et tonics premium (touche de citron vert / pamplemousse)

CERVESES

Aguila sense filtrar 50 cl.	4.50 €
gerra / jarra / pint / pinte	

Amstel 50 cl.	4.30 €
gerra / jarra / pint / pinte	

Amstel Radler 50 cl.	4.30 €
gerra / jarra / pint / pinte	

Aguila sense filtrar	3.50 €
canya / caña / half pin / demit	

Amstel	3.20 €
canya / caña / half pin / demit	

Amstel Radler	3.20 €
canya / caña / half pin / demit	

Aguila 33 cl.	3.80 €
---------------	--------

Amstel Oro 33 cl.	3.80 €
-------------------	--------

Heineken 33 cl.	3.80 €
-----------------	--------

Amstel Oro 0.0 33 cl.	3.80 €
sense alcohol / sin alcohol / non-alcoholic / sans alcool	

Heineken 0.0 33 cl.	3.80 €
sense alcohol / sin alcohol / non-alcoholic / sans alcool	

Cruzcampo	3.80 €
sense gluten / sin gluten / gluten free / sans gluten	

Coronita	3.90 €
----------	--------

VERMUT

St. Petroni blanc	7 €
blanc / blanco / white / blanc	

St. Petroni negre	7 €
negre / negro / red / rouge	

DidoS

SPORTBAR
CLUB ANYOSPARK