MENU

PAN & APERITIVOS

CIABATTA — € 6,50
a elegir: mantequilla de hierbas o alioli

BRUSCHETTA DE JAMÓN SERRANO — € 11,50
ricotta, tomate seco, nectarina & ajo negro

BRUSCHETTA DE TOMATE — € 11,50
antiboise, tomate seco & balsámico

OSTRA BLACK AND BLUE — € 4,50
vinagreta clásica

OSTRA CON PONZU — € 4,95
chile, miel, soja, jengibre & ponzu

BANDEJA DE OSTRAS — € 27,50
dos ostras Black And Blue, dos al Josper & dos con ponzu

ACEITUNAS — € 4,95

ENTRANTES

CARPACCIO — € 16,00
mayonesa de trufa, parmesano, piñones, rúcula & tomates secos

STEAK TARTAR — € 17,00
preparación clásica & huevo de codorniz

BURRATA — € 17,00
antiboise, crema de tomate & pistacho

VIEIRAS — € 21,50
bisque, boniato & mantequilla noisette de avellana

GAMBAS AL JOSPER — € 16,00
ajo, chile & aceite de hierbas

PANCETA DE CERDO AL JOSPER — € 16,00
glaseado bbq, puré de apionabo, gel de piña, cebolla roja agridulce & sésamo

HUMMUS & MUHAMMARA — € 14,50
ciabatta

TARTAR DE ATÚN — € 19,00
marinado de soja, aguacate & crumble de bonito

MEDIO BOGAVANTE — € 27,00
mantequilla de hierbas

SOPA DEL DÍA — € 9,95
sopa del momento

ENSALADAS

ENSALADA BLACK AND BLUE — € 25,50
mesclun, vinagreta de cítricos, pepino, tomate, aguacate,
piñones, huevo, picatostes & parmesano
ELIGE TU TOPPING:
gambas | steak del chef | queso de cabra

ENSALADA VEGETARIANA — € 24,50
mesclun, pepino, boniato, nueces, tomate seco, cebolla agridulce, aguacate,
parmesano & vinagreta de frambuesa | opción vegana

ENSALADA CÉSAR — € 25,50
lechuga little gem, pollo, beicon, parmesano & picatostes

PLATOS PRINCIPALES

servido con patatas fritas

TOURNEDOS BLACK ANGUS | 180 g — € 32,00

PICAÑA | 250 g — € 29,95

STEAK DEL CHEF BLACK ANGUS | 200 g — € 29,50

RIB EYE BLACK ANGUS | 600 g — € 72,00
para dos personas

BOGAVANTE ENTERO AL JOSPER | 500 g — € 52,00
mantequilla de hierbas

HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS — € 23,00
brioche, cheddar, rucola, augurk & bbq-saus
supplement: roquefort + € 2,50

HAMBURGUESA VEGETARIANA — € 23,00
brioche, cheddar, rucola, augurk & bbq-saus | vegan mogelijk
supplement: roquefort + € 2,50

FILETE DE LUBINA — € 32,00
antiboise, saffraan-beurre blanc, zeekraal & tomatenolie

PIEPKUIKEN — € 29,50
salsa-verde, puntpaprika, tomatencrumble & groene olie

VARKENSPROCUREUR UIT DE JOSPER — € 29,00
zoete oestersaus, kruidencrumble, bieslookcrème & krokante knoflook

CURRY VERDE TAILANDÉS — € 28,00
kokos, oesterzwammen, paksoi,
sperziebonen, chiliolie, basilicum & naanbrood

CATCH OF THE DAY — dagprijs

ESPECIAL DEL CHEF — dagprijs

LET'S SURF IT — € 27,00
combineer je gerecht met een halve kreeft

SIDES

SALSAS — € 4,50
béarnaise | kruidenboter | pepersaus | chimichurri | champignonroomsaus

POMPOEN UIT DE JOSPER — € 9,00
feta, tijm-honingcrumble, citroen & bieslook

GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN — € 8,50

ENSALADA DE GUARNICIÓN — € 7,00
mesclun, komkommer, tomaat, zoetzure ui, walnoot & citrusvinaigrette

ZOETE AARDAPPELFRIET — € 8,50
parmezaan & truffelmayonaise

DESSERTS

CHOCOLATE DREAM — € 13,50
amarenekers, crumble & vanilleroomijs

ANANAS UIT DE JOSPER — € 14,00
pistachepraliné, limoengel, wafelkruimel & kokosijs

APPELKRUIMELTAART — € 13,50
appel & kaneelroomijs

SPECULOOS CHEESECAKE — € 13,50
wafelkruimel, karamelroomijs & Maldon-zeezout

SGROPPINO — € 11,00
vodka, prosecco & citroensorbetijs

KAASPLANKJE — € 17,00
wisselende kazen & vijgenbrood

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

VEGETARISCH
VEGAN