

PASTEL

10.00 - 22.00

Promoción de postre
Café o té con pastel € 5.5

TARTA DE QUESO	4.5
TARTA DE FRESA	4.5
MERENGUE DE LIMÓN	4.5
TARTA DE MANZANA	4
Con nata +0.5	

DESAYUNO

10.00 - 15.00

PANQUEQUE AMERICANO	9
Fresas y azúcar en polvo	
TOSTADA FRANCESA	6.5
Fresas y azúcar canella	
BOCADILLO CON AGUACATE APLASTADO	9.5
Dos huevos escalfados, beicon, tomate	
HUEVOS ROYALE	9
Pan de brioche, dos huevos escalfados, holandesa	
Seleccione: salmón, jamón serrano o espinaca	
PAN DE BAGEL "VLT"	8.5
Salsa de alcachofas con verduras, lechuga y tomate	
MADAME CROQUE	8
Queso, jamón, besamel, huevo frito	
MONSIEUR CROQUE	7
Queso, jamón, besamel	
HUEVO FRITO O TORTILLA	6.8
Con pan	

Adicional:

Queso, tomate, champiñones +0.5
Jamón, beicon, espinaca +1

ZUMO DE FRUTAS

10.00 - 22.00

TROPICAL DREAM	4.5
Piña, mango, coco	
RED SUNSET	4.5
Fresa, plátano	
ZUMO DE NARANJA FRESCO	3.5/ 4.5

CÓCKTEL DE DESAYUNO TARDÍO

10.00 - 15.00

MIMOSA	6
Cava y zumo de naranja fresco	
BLOODY MARY	8
KetelOne Vodka, tomate, tabasco, limón	
Con Ostra ? +2.5	
MEDITERRANEAN	9.5
Gin Mare, naranja, albahaca, tónica	

COMIDA

10.00 - 16.30

Pan blanco e integral
Pan sin gluten? Contar!

CARPACCIO DE SOLOMILLO	11.5
Mayonesa de trufa, rúcula, queso parmesano, piñones	
SÁNDWICH CLUB DE VEGETARIANO	11
Salsa de alcachofas con queso de cabra, aguacate, lechuga y tomate	
BOCADILLO DE SOLOMILLO	12
Cebolla, pimientos asados y salsa de chimichurri	
"12 EN PUNTO" opción vegetariana	11
Pan con huevos frito y queso/jamón, pan con croquetas y sopa de tomate	
"12 EN PUNTO DE PESCADOS"	14
Pan con salmón ahumado, pan con caballa ahumada y pan con croqueta de camarones	
SÁNDWICH CLUB DE POLLO	11
Beicon, lechuga, tomate, pepino	
PAN DE BAGEL	12
Salmón ahumado, queso crema, pepino, cebolla roja	
BAO BUN (2 pzas.)	11
Tempura scampi, pepino, zanahoria, cebolleta, salsa picante	
BOCADILLO DE CABALLA AHUMADA	11
Mayonesa de limón, aguacate, lechuga	
CROQUETAS HOLANDESAS	8.5
opción vegetariana	
Dos croquetas de ternera y mostaza	
Papas fritas en lugar de pan +1.5	

ENSALADE

12.00 - 22.00

Tenemos todas las ensaladas

ATÚN FRESCO	14
Lechuga, manzana verde, pepino, vinagretta	
BURRATINA	14
Lechuga, tomate, aguacate, pepino	
POLLO opción vegetariana	13
Queso de cabra, lechuga, manzana verde, pepino	

SOPA

12.00 - 22.00

Servido con pan y salsa de alcachofas

TOMATE	6
Tomate asados al Jospier	
PIMIENTOS AMARILLO	7
Mezcla de especias, leche de coco	

ALMUERZO CALIENTE

12.00 - 22.00

Con papas fritas y mayonesa

PINCHOS DE POLLO 200gr	15.5
Salsa saté, pepino, galletas de camarones	
HAMBURGUESA COPPER 200gr	17.5
Lechiga, tomate, queso, pepino	
LENGUADO (2 pzas.)	17.5
A la plancha	

APERITIVOS

12.00 - 22.00

NACHO'S	8.5
Con queso al horno y guacomole, jalapeño, salsa	
PINCHO DE ATÚN CRUDO (3, 6, 9 pzas.)	8/ 15/ 20
Atún macerado en salsa de soja, mayonesa de wasabi y sésamo	
APERITIVOS FRITOS (12/ 24 pzas.)	12/ 21
Baby croquetas holandesas (opción vegetariana), palito de queso frito, pollo crujiente, tempura scampi	
ACEITUNAS DE ESPANA	4.5
PAN DE CHAPATA	5.5
Mantequilla y salsa de alcachofas	
PAN CON TOMATE (4 pzas.)	6.5
Pan con tomate y ajo	
UN APERITIVO DE PESCADOS	12.5
Salmón ahumado, caballa ahumada, scampi tempura, pincho de atún crudo y pan de tostadas	
FLAMMKUCHEN CLÁSICO	9.5
Beicon con crema fresca y cebolla roja	
FLAMMKUCHEN VEGETARIANA	10
Calabacín con pimienta morrón rojo, cebolla rojo y queso de cabra	11
FLAMMKUCHEN DE ATÚN CRUDO	
Mayonesa de wasabi con sésamo y cebolleta	

OSTRA

12.00 - 22.00

Oyster O'Clock
Dario 16.00 - 17.00
Ostra 1.5 por pieza

OSTRA

3/ 6/ 12 pzas.

9/ 16/ 25

Servido con vinagreta Oriental y vinagreta clásico

Copper Menu

Domingo t/m jeuvos tres cursos € 32
Costo adicional por plato

ENTRANTES

17.00 - 22.00

TIERRA

TARTAR DE SOLOMILLO	12
Mayonesa de trufa, huevo de codorniz, pan de tostadas	
Con ostra? +2.5	
BAO BUN (2 pzas.)	11
Tempura scampi, pepino, zanahoria, cebolleta, salsa picante	
CARPACCIO DE SOLOMILLO	11
Mayonesa de trufa, rúcula, queso parmesano, piñones	
TATAKI DE WAGYU	12
Ajo frito crujiente, trufa de soja, sésamo y cebolleta	

MAR

GAMBAS AL AJILLO	12
Con tomate y pan	
TARTAR DE ATÚN	12
Aguacate, wonton, jalapeño ponzu	
VIEIRAS (3 pzas.) +2	14
A la plancha con Noilly Prat y beicon	

VERDE

BURRATINA	12
Tomate y aguacate	
REPOLLO DE CORAZÓN DE BUEY	10
Mantequilla de miso y pimienta morrón rojo con salsa picante	
CARPACCIO DE CALABACIN	11
Queso viejo y aceite de oliva	

PLATO PRINCIPAL

17.00 - 22.00

Preparamos los platos principales en jospier

TIERRA

SOLOMILLO 200gr +2	25.5
<i>Judías verde y tomate asado</i>	
COPPER HOUSE STEAK 200gr	23
<i>Risotto de limón y albahaca, espárragos verde</i>	
SURF & TURF 200gr +2	24.5
<i>Flank steak y Gamba con calabacín y pimiento morrón rojo</i>	

Salsas

*de trufa, de pimienta,
de chimichurri*

MAR

LUBINA	22
<i>Risotto de limón y albahaca, espárragos verde con salsa al limón</i>	
FILETE DE ATÚN	21
<i>Noodle, Paddenstoel, Paprika, Sugarsnaps</i>	
LENGUADO (3 pzas.)	23
<i>A la plancha con patatas baby al ajo</i>	

VERDE

RISOTTO	18.5
<i>Burratina, tomate, queso parmesano, rúcula</i>	
SHAKSHUKA	15
<i>Salsa de tomate y verduras con huevos al horno. Servido con pan</i>	

NINO

Niños hasta 12 años

SATE, BITTERBALLEN, KIPNUGGETS	10
<i>Papas fritas, mayonesa y salsa de manzana</i>	
<i>Helado de fresas y nata</i>	

GUARNICION

17.00 - 22.00

PAPAS FRITAS	3.5
<i>Con mayonesa</i>	
PAPAS FRITAS AL TRUFA	4.5
<i>Mayonesa de trufa y queso permesano</i>	
Opción: papas fritas de batata +1	
ENSALADE	4.5
<i>Vinaigreta</i>	
PATATAS BABY AL AJO	4.5
<i>Con Perejil y mayonesa</i>	
TEMPURA JUDÍAS VERDES	6
<i>Mayonesa de trufa</i>	

POSTRE

14.00 - 22.00

STROOPWAFEL SUNDAE	7.5
<i>Helado de "stroopwfel" con nata y caramelo</i>	
TARTA DE QUESO	7.5
<i>Salsa de fresa y helado de yogur con fresas</i>	
LIMONCELLO	8.5
<i>Salsa de limón con mascarpone y galleta de limón</i>	
PANACOTTA	7.5
<i>Mango y coco</i>	
FRESAS ROMANOFF	8.5
<i>Mascarpone, Meringue</i>	
QUESO +2	12.5
<i>Pan de higo con sirope de manzana</i>	

LIQUID DESSERT

12.00 - 23.00

ESPUMA DE LÍMON	8.5
<i>KetelOne Vodka, helado de limón y cava</i>	
ESPRESSO MARTINI	8.5
<i>Kahlua, Absolut, Bailey's, Espresso</i>	
HOT APPLE PIE	7.5
<i>Licor 43, zumo de manzana, canelle, nata</i>	
BAILEYS COFFEE	7.5
<i>Baileys</i>	
IRISH COFFEE	7.5
<i>Jameson, caña de azucar</i>	
FRENCH COFFEE	7.5
<i>Grand Marnier</i>	
ITALIAN COFFEE	7.5
<i>Disaronno o Frangelico</i>	
SPANISH COFFEE	7.5
<i>Licor 43 o Tia Maria</i>	

HIGH WINE

12.00 - 18.00

*Cava
Vino (Vlanco, Rojo, Rosado)*

*Carpaccio
Scampi Tempura
Pan con tomate
Pincho de atún crudo
Tartar de solomillo
Pan con mantequilla y salsa de alcachofas
Sopa de cocinero
Aceitunas
Queso*

€ 29,95 por persona