

PURA BRASA

LA FILOSOFIA DE PURA BRASA ES COMPARTIR



La filosofía

Todas nuestras carnes y pescados se elaboran al momento en nuestro Horno Brasa Jospers®, utilizando el valor noble de la leña. Ésta es nuestra filosofía y parte de nuestra identidad.

Los alérgenos

En cumplimiento del Reglamento (UE) núm. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

¿Qué es Jospers®?

Jospers® es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina.

Noticia

Noticia de
CRISTINA JOLONCH,
Barcelona (La Vanguardia)

Llevamos cincuenta años “dando la brasa”. Bromea Manu Yebras cuando le preguntan cómo han logrado vender en medio mundo los hornos de carbón que nacieron en este restaurante de Pineda, ahora transformado en el Pura Brasa by Jospers® (N-II, km 671,6). Es el sexto establecimiento con este nombre, pronto abrirán también en Singapur.

Además de hornos también fabrican robatas –grill japonés– parrillas vascas o asadores para reconocidos chefs. El concepto de Pura Brasa, explica, nació hace seis años con la aspiración de ser restaurantes asequibles para poder hacer demostraciones a sus clientes en un restaurante, “donde siempre es mucho más real y práctico que en una fábrica”. Verduras, carnes y pescados braseados en el horno JOSPER® (hay que probar el tronco de merluza y la carne de Wagyu) o pollos que asan en sus asadores. La máquina nació para resolver las necesidades del ahora renovado Mas Pi

PARA COMPARTIR

- 1 Patatas bravas "las nuestras" o patatas con "all i oli" 6,50 €
- 2 Coulant de tortilla de patatas a la brasa con cebolla, chorizo y "all i oli" 7,95 €
- 3 Cazuelita de queso fundido con mermelada de tomate y albahaca 9,50 €
- 4 Cazuelita de queso campero fundido con chistorra 9,50 €
- 5 Ni al vapor ni a la marinera... ¡Mejillones a la brasa! 9,95 €
Directamente sobre el fuego
- 6 Nachos a la brasa con carne picada, tomate, jalapeños y queso fundido 9,75 €
- 7 Delicioso carpaccio de ternera con virutas de Parmesano, 13,25 €
mostaza y rúcula
- 8 Cazuelita de pulpo a la brasa con una suave muselina de "all i oli" 11,75 €
y una deliciosa base de puré de patata
- 9 Cazuelita de gambas al ajillo, salteadas con ajo, guindilla 13,75 €
y aceite de oliva
- 10 Tataki de salmón ligeramente ahumado 15,50 €
- 11 Súper lingote de sardina ahumada sobre pan tostado con tomate 3,75 €/unid.

FRITOS... PERO NO ACEITOSOS!

- 12 Pimientos del Padrón 7,00 €
- 13 Croquetas caseras, ilas de la abuela como siempre! 8,50 €
- 14 Cucurucho de calamares a la andaluza 10,50 €
- 15 Chicken fingers, ideliciosa textura! 9,95 €

ARROZ AL CARBÓN → PAELLA SEÑORITO 15,25 €/pers.

El rincón del VEGETARIANO

- 17 Mousse de berenjena a la parrilla con salsa romesco 6,25 €
al Horno Brasa Jospers®
- Espárragos trigueros a la brasa 8,95 €
- 18 - Con salsa romesco
- 19 - Con virutas de Parmesano
- 20 - Con virutas de jamón ibérico → PARA LOS QUE NO SÓN TAN VEGETARIANOS
- 21 Timbal de verduras a la brasa con queso de cabra (o sin) 9,50 €

Pan con tomate y embutido

- 22 Ración de pan tostado a la brasa con tomate y aceite de oliva virgen 2,25 €
- 23 Jamón ibérico de cebo, precio/calidad inmejorable 15,75 €
- 24 Surtido de ibéricos, selección variada de los mejores embutidos 14,95 €
- 25 Surtidos de quesos del mundo: Roquefort, Brie, Parmesano, 15,95 €
Pecorino trufado, cabra curado y cabra al romero

PASTA FRESCA HECHA AL MOMENTO

- 26 Tagliatelle a la boloñesa 8,95 €
- 27 Wok de tagliatelle con verduras 9,95 €
- 28 Tagliatelle al pesto 11,50 €
- 29 Tagliatelle al Parmesano 11,50 €
- 30 Tagliatelle al frutti di mare con mejillones, calamares y langostinos 12,50 €
- 31 Tagliatelle all'aglio salteados con langostinos, ajo, guindilla 12,50 €
y coronados con un huevo frito

PURA HAMBURGUESA

- 32 **1,2,3... HAMBURGUESA DE PAYÉS** 10,75 €
Hamburguesa de cerdo y queso 200 gr, con cebolla y patatas
- 33 **STEAK TARTAR DE "WAGYEGA" A LA BRASA** 14,75 €
Deliciosa combinación de dos excelentes carnes: ternera rubia gallega y carne de Wagyu, 225 gr acompañada de cebolla, alcaparras, queso, salsa mostaza, tabasco y patatas

Ensaladas

- 34 **DEL HUERTO 7,25 €**
Surtido de lechugas, cebolla y tomate
- 35 **PURA CÉSAR 10,50 €**
Lechuga romana, pollo crujiente, queso Parmesano, picatostes, huevo duro y con nuestra deliciosa salsa
- 36 **DE VENTRESCA DE ATÚN 9,95 €**
Con cebolla dulce, pimiento asado, tomate y piparra
- 37 **BURRATA 13,75 €**
¡Deliciosa stracciatella! 200 gr del corazón de la mejor mozzarella de búfala con mermelada de tomate, pasas y crujiente de dulces cacahuets

PESCADOS



→ NO SÓLO DE CARNE VIVE LA BRASA!

- Lubina a la espalda 16,50 €
- 38 - A la donostiarra
- 39 - Con verduras salteadas
- 40 Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado de patata 18,50 €
y pimentón de la Vera → LA PARTE MÁS NOBLE DEL BACALAO
- Lomo de bacalao salvaje de Islandia 19,50 €
- 41 - "A la llauna" salteado con ajo, guindilla y tomate
- 42 - A la brasa con judías blancas y gratinado con "all i oli"
- 43 - A la brasa con crudités de verduras y gratinado con salsa romesco
- 44 - A la catalana

CARNES

→ ELABORADAS AL MOMENTO EN NUESTRO HORNO BRASA JOSPER

- 45 Butifarra a la brasa con judías blancas 8,25 €
salteadas con ibéricos y ajo
- 46 Pollo deshuesado a la brasa 8,50 €
- 47 Pollo deshuesado al curry con pasas, piña y arroz basmati 9,75 €
- 48 Pollo al estilo japonés, deshuesado con salsa teriyaki 9,75 €
y con verduras salteadas
- 49 Nuestro pollo picantón a la brasa → TE SORPRENDERÁ 12,75 €
macerado con nuestras especias secretas
- 50 Magret de pato a la parrilla acompañado de mermelada de frambuesa ... 12,75 €
- 51 Pies de cerdo confitados al cava con un toque de brasa 9,90 €
- 52 Panceta de cerdo Duroc a baja temperatura, con langostinos, 12,75 €
salsa teriyaki y terminado a la brasa Jospers®
- 53 Entrecot de cerdo Duroc alimentado con castañas 13,75 €
- 54 Costillas y medianas de cordero 14,95 €
- 55 Entrecot a la brasa (suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 1€) ... 18,75 €
- 56 Solomillo a la brasa (suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 1€) .. 21,00 €
- 57 Costillar de cerdo con dos cocciones, baja temperatura 20 h a 75°C 18,95 €
y finalizado a 400°C al Jospers®

IDEAL PARA COMPARTIR

Como mínimo para **2 personas** por su calidad y cantidad

- APROX. 850GR
- 58 Paletilla de cordero a baja temperatura 27,50 €
y finalizada al Horno Brasa Jospers®
- 59 Chuletón de vacuno mayor 4,75 €/100gr
(peso unitario 650 - 1.000 gr)
- 60 Lomo de Wagyu sin hueso **13,50 €/100gr**
(peso unitario entre 500 - 1.100 gr)
- 61 ¼ lechazo a la brasa hecho muy lentamente 55,00 €