



À PARTAGER



- 1 Patatas bravas « de chez nous » (pommes de terre à la sauce épicée) 6,50 €
ou pommes de terre à l'aïoli
- 2 Omelette aux pommes de terre braisée à l'oignon, au chorizo et à l'aïoli ... 7,95 €
- 3 Cassolette de fromage fondu à la confiture de tomate et au basilic 9,50 €
- 4 Cassolette de fromage de campagne fondu et chistorra 9,50 €
(saucisson de Navarre)
- 5 Cornet d'ailes de poulet à la braise et frites 8,75 €
- 6 Ni à la vapeur, ni marinières... Moules à la braise! Directement sur le feu .. 9,95 €
- 7 Nachos gratinés (chips mexicaines au maïs) à la braise avec viande 9,75 €
hachée, tomate, piments jalapeños et fromage fondu.
- 8 Délicieux carpaccio de veau avec copeaux de Parmesan, 13,25 €
moutarde et roquette
- 9 Cassolette de poulpe à la braise gratiné accompagné d'une légère 11,75 €
mousse à l'aïoli et d'une délicieuse purée de pommes de terre
- 10 Cassolette de crevettes sautées à l'ail, au piment et à l'huile d'olive 13,75 €
- 11 Tataki de saumon légèrement fumé 15,50 €
- 12 Super lingot de sardine fumée sur pain grillé à la tomate..... 3,75 €/uni.

FRITS... MAIS PAS HUILEUX!

- 13 Petits poivrons verts 7,00 €
- 14 Croquettes maison, recette de grand-mère comme toujours ! 8,50 €
- 15 Cornet de calamars à l'andalouse 10,50 €
- 16 Chicken fingers (bâtonnets de poulet) à la texture onctueuse 9,95 €

RIZ CUIT AU CHARBON → "PAELLA SEÑORITO" 15,25 €/pers.**Le coin du VÉGÉTARIEN**

- 18 Mousse d'aubergine grillée à la sauce romesco et gratinée au four 6,25 €
brasa Jospers®
- Asperges vertes à la braise 8,95 €
- 19 - À la sauce romesco
- 20 - Aux copeaux de parmesan
- 21 - Aux copeaux de jambon ibérique → POUR CEUX QUI NE SONT PAS SI VÉGÉTARIENS
- 22 Timbale de légumes à la braise au fromage de chèvre (ou sans) 9,50 €

Pain à la tomate et charcuterie

- 23 Ration de pain grillé à la braise, à la tomate et huile d'olive vierge extra 2,25 €
- 24 Jambon ibérique de cebo (nourrit à base de céréales et de 15,75 €
légumineuses), meilleur rapport qualité/prix !
- 25 Assortiment de jambons ibériques, sélection de la meilleure charcuterie .. 14,95 €
- 26 Assortiment de fromages du monde: roquefort, brie, parmesan, 15,95 €
pecorino tru é, fromage de chèvre sec et fromage de chèvre au romarin

PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS

- 27 Tagliatelles à la bolognaise 8,95 €
- 28 Wok de tagliatelles aux légumes 9,95 €
- 29 Tagliatelles au pesto 11,50 €
- 30 Tagliatelles au parmesan 11,50 €
- 31 Tagliatelles aux fruits de mer avec moules, calamars et gambas 12,50 €
- 32 Tagliatelles à l'ail sautées aux gambas, ail et piment, le tout 12,50 €
couronné d'un œuf

PURA HAMBURGER

- 33 1,2,3... HAMBURGER FERMIER 10,75 €
Steak haché au porc et fromage 200g, avec oignon et frites
- 34 STEAK TARTARE DE WAGYEGA À LA BRAISE 14,75 €
Délicieuse combinaison de deux excellentes viandes: veau blond de Galice et viande de Wagyu de 225 gr, le tout accompagné d'oignons, câpres, fromage, sauce moutarde, tabasco et frites

Salades

- 35 DU JARDIN 7,25 €
Assortiment de salades, oignon et tomate
- 36 PURA CÉSAR 10,50 €
Mesclun, poulet croustillant, fromage parmesan, croutons, œuf dur, le tout assaisonné avec notre délicieuse sauce
- 37 VENTRÈCHE DE THON 9,95 €
Oignon doux, poivron grillé, tomate et piment d'Ibarraa
- 38 BURRATA 13,75 €
Délicieuse stracciatella! 200 gr du cœur de la meilleure mozzarella di Bufala à la confiture de tomate, aux raisins secs et croquant de cacahuètes

POISSONS

IL N'Y A PAS QUE LES VIANDES QUI CUISENT SUR BRAISE

- Dos de bar à l'espagnole 16,50 €
- 39 - À la mode de Saint-Sébastien
- 40 - Accompagné de crudités de légumes
- 41 Poulpe à la braise sur parmentier de pommes de terre truffé 18,50 €
et piment de la Vera → LA PARTIE LA PLUS NOBLE DU CABILLAUD
- Pavé de morue sauvage d'Islande 19,50 €
- 42 - "A la llaua" (plat en tôle) sauté à l'ail, piment rouge et tomate
- 43 - Braisé avec des haricots blancs et gratiné à l'aïoli
- 44 - Braisé avec des crudités de légumes et gratiné à la sauce romesco
- 45 - À la catalane

VIANDES

DÉLICIEUSES VIANDES CUITES AU FOUR À BRAISE JOSPER

- 46 Saucisse catalane braisée et haricots blancs sautés avec 8,25 €
des miettes de jambon ibérique et ail
- 47 Poulet désossé à la braise 8,50 €
- 48 Poulet désossé au curry, raisins secs et ananas 9,75 €
accompagné de riz basmati
- 49 Poulet désossé à la japonaise, sauce teriyaki et crudités de légumes 9,75 €
- 50 Coquelet à la braise macéré 12,75 €
aux épices secrètes et au citron → VOUS SEREZ SURPRIS
- 51 Magret de canard grillé accompagné d'une confiture de framboise 12,75 €
- 52 Pieds de porc confits au cava avec une touche de braise..... 9,90 €
- 53 Lard de porc Duroc cuit à basse température, avec grosses crevettes, 12,75 €
sauce teriyaki et achevé à la braise Jospers®
- 54 Entrecôte de porc Duroc alimenté aux châtaignes 13,75 €
- 55 Côtelettes et côtes secondes d'agneau 14,95 €
- 56 Entrecôte à la braise 18,75 €
(supplément sauce au poivre ou roquefort 1€)
- 57 Filet à la braise (supplément sauce au poivre ou roquefort 1€) 21,00 €
- 58 Côtes de porc cuites en deux temps : 20 h à basse température à 75° 18,95 €
et fin de cuisson à 400° dans notre four à braise Jospers®

IDÉAL POUR PARTAGER

Leur qualité et quantité en font des plats idéaux pour au moins deux personnes

- 59 Épaule d'agneau à basse température et fin de cuisson 27,50 €
au four à braise Jospers® → APROX. 850GR
- 60 Côte de bœuf au poids (pièce entre 600 et 1100 g) 4,75 €/100gr
- 61 Filet de Wagyu désossé (pièce entre 500 et 1100 g) 13,50 €/100gr
- 62 ¼ agneau de lait cuit très lentement à la braise 55,00 €