



PURA BRASA

LE PARTAGE EST LA PHILOSOPHIE DE PURA BRASA



Philosophie

Toutes nos viandes et tous nos poissons sont préparés à la commande dans notre four à braise Jospers® en utilisant la valeur noble du bois. C'est là notre philosophie et une partie de notre identité.

Allergènes

Conformément au règlement (UE) numéro 1169/2011 régissant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, notre établissement met à la disposition de ses clients l'information relative à la présence d'allergènes dans nos produits. Veuillez vous adresser à notre personnel si vous avez besoin de plus d'information sur ce sujet.

Qu'est-ce que Jospers®?

Jospers® est une élégante combinaison entre un barbecue et un four, le tout réuni en une seule machine.

Nouvelles

Information de
CRISTINA JOLONCH,
Barcelona (La Vanguardia)

Cela fait cinquante ans que nous sommes «sur des charbons ardents» ; Manu Yebras plaisante lorsqu'on lui demande comment il a réussi à vendre, à travers le monde, les fours à charbon qui ont vu le jour dans ce restaurant de Pineda, devenu aujourd'hui le Pura Brasa by Jospers (N-11, km 671,6). C'est le sixième établissement qui porte ce nom et un septième ouvrira bientôt ses portes à Singapour. Outre les fours, ils fabriquent aussi des robatas (grills japonais), des grills basques ou encore des rôtissoires pour des chefs renommés.

Le concept du Pura Brasa, explique Yebras, est né il y a six ans à partir de l'ambition de créer des restaurants accessibles permettant de faire des démonstrations à ses clients dans un restaurant «où c'est toujours plus réel et pratique que dans une usine». Légumes, viandes et poissons sont cuits à la braise dans leur four JOSPER® (il faut goûter le médaillon de colin et la viande de Wagyu) et le poulet est rôti dans leurs rôtissoires. La machine a été créée pour répondre aux besoins du Mas Pi, désormais rénové.

PURA BRASA RAMBLA
rambla@purabrasa.com
Rambla Catalunya, 13 · 08007 Barcelona
Tel. 93 270 18 55



TERRASSE
SUPPLÉMENT DE
10%

www.purabrasa.com

[T](#) [F](#) [I](#) [S](#) @PuraBrasaGrill

#PuraBrasa #PuraBrasaGrill

TAPES
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

TERRASSE
SUPPLÉMENT
DE 10%

- 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 → VOUS SEREZ SURPRIS 12,75 €
aux épices secrètes et au citron
- 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 €