

TAPAS PARA COMPARTIR

- 1 ¡El mejor pincho de chistorra a la brasa que te puedas comer! 3,25
- 2 Super lingote de sardina ahumada, sobre pan tostado con tomate 4,75 / u
- 3 Patatas bravas "las nuestras" o patatas con "allioli" 7,50
- 4 Coulant de tortilla de patatas a la brasa con cebolla y "allioli" 8,75
- 5 Cazuelita de queso campero fundido con chistorra 9,75
- 6 ¡Mejillones a la brasa! Directamente sobre el fuego 11,50
- 7 Nachos a la brasa con carne picada, tomate, jalapeños y queso fundido 11,50
- 8 Alitas de pollo a la brasa con un pajar de patatas fritas caseras 9,75
- 9 Cazuelita de pulpo a la brasa con una suave muselina de "allioli", una deliciosa base de puré de patata y pimentón de la Vera 16,75
- 10 Cazuelita de gambas al ajillo, salteadas con ajo, guindilla y aceite de oliva 16,50



Nachos a la brasa



Cazuelita de pulpo

FRITOS PERO NO ACEITOSOS

- 11 Nuestras croquetas caseras de pollo y jamón (6 unidades) 10,50
- 12 Calamares a la andaluza 12,75
- 13 Chicken fingers! 100% auténtico filete de pollo cortado a cuchillo y rebozado al momento, ¡super crujiente! Con un pajar de patatas fritas y salsa a escoger: alioli/miel y mostaza/mahonesa cítrica o mayonesa de wasabi

Ensaladas

- 14 Deliciosa ensaladilla rusa tradicional con mayonesa, guisantes, aceitunas, atún y huevo duro 8,75
- 15 Ensalada del huerto: Surtido de lechugas, cebolla, pepino, tomate, zanahoria, huevo duro y finalizada con nuestra vinagreta de Módena 8,75
- 16 Ensalada de ventresca de atún con cebolla dulce, pimiento asado, tomate cherry y piparra 14,50
- 17 Ensalada Pura César con lechuga romana, pollo crujiente, queso parmesano, picatostes, huevo duro y con nuestra deliciosa salsa 13,50
- 18 Ensalada de Burrata (aprox 200g) con tomate cherry, cebolla fresca, pesto y piñones tostado 15,50



Ensaladilla rusa



Ensalada Pura César

Pan rústico de masa madre tostado y embutido

- 19 Ración de pan tostado a la brasa con tomate y aceite de oliva virgen 2,35
- 20 Jamón ibérico de bellota - media tabla / tabla 12,50 / 23,50
- 21 Lomo ibérico curado de bellota - media tabla / tabla 9,75 / 18,00
- 22 Queso de oveja curado - media tabla / tabla 7,25 / 11,50

el rincón del vegetariano

- 23 Mousse de berenjena con salsa romesco al Horno Brasa Jospers® 7,75
- 24 Espárragos trigueros a la brasa 10,50
- 25 - Con salsa romesco 11,75
- 26 - Con virutas de parmesano 12,00
- 27 - Con jamón ibérico → PARA LOS QUE NO SÓN TAN VEGETARIANOS 13,75
- 28 Crudités de verduras a la brasa con salsa romesco 14,25



Mousse de berenjena



Crudités de verduras

PASTA FRESCA ARTESANA

- 29 Tagliatelle a la boloñesa 11,00
- 30 Wok de tagliatelle con verduras frescas de temporada 12,00
- 31 Tagliatelle al pesto 14,50
- 32 Tagliatelle ai 4 formaggi 14,75
- 33 Tagliatelle al frutti di mare con calamares y langostinos 14,75
- 34 Tagliatelle all'aglio salteados con langostinos, ajo, guindilla y coronados con un huevo frito



Wok de tagliatelle



Tagliatelle al frutti di mare

Arroz al fuego de leña

- 35 Arroz mar y montaña "A la llauna" con sepia, calamar, gamba y butifarra 18,00 / pers
- 36 Arroz señorito "A la llauna" con sepia, calamar y gamba 18,50 / pers
- 37 Arroz negro "a la llauna" con sepia, calamar, gamba y "allioli" 18,50 / pers



Arroz negro "a la llauna"

PESCADOS

¡NO SÓLO DE CARNE VIVE LA BRASA!

- 38 **Suprema de salmón a la brasa aprox. 225 g aprox.** 19,50
Con verduritas salteadas, arroz basmati, pasas y salsa yakitori. **TE LO RECOMENDAMOS POCO HECHO**
- Lomo de bacalao salvaje de Islandia** 23,50
- 39 - "A la llauna" salteado con ajo, guindilla y tomate
- 40 - A la brasa con judías blancas y gratinado con "allioli"
- 41 - A la brasa con crudités de verduras y gratinado con salsa romesco
- Suprema de corvina** aprox. 250 g, estilo "señorito", sin espinas, 21,50
para que no tengas que preocuparte de nada **PESCA SOSTENIBLE**
- 42/43 - Con verduritas salteadas o a la donostiarra
- 44 **Pulpo a la brasa** sobre parmentier trufado de patata y pimentón de la Vera 23,00
- 45 **Filete de corvina entera** aprox. 700 g. Sobre una cama de patatas y cebolla, 55,00
estilo señorito, sin espinas, para que no tengas que preocuparte de nada
IDEAL PARA COMPARTIR



Lomo de bacalao "a la llauna"



Pulpo a la brasa

PURA HAMBURGUESA

- 46 **1,2,3... Hamburguesa de payés** 11,50
Hamburguesa de cerdo y queso 180 g, con cebolla y patatas
- 47 **Hamburguesa premium 100% raza Wagyu, 220 g** 16,75
Una de las mejores carnes del mundo, acompañada con cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa mostaza y patatas fritas



Hamburguesa de payés



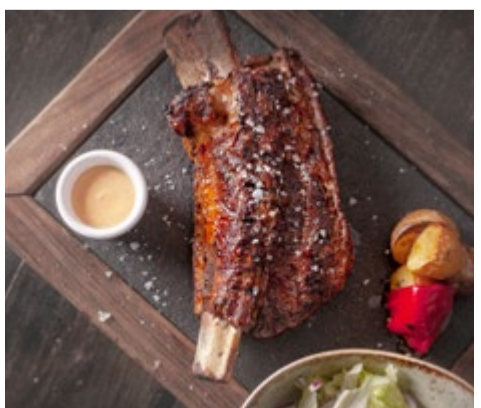
Hamburguesa premium 100% raza Wagyu

IDEAL PARA COMPARTIR

- 48 **Paletilla de cordero** (900 g) a baja temperatura y finalizada al Horno Brasa Jospers® 45,75
- 49 **"Machete" de vaca** (aprox. 1 Kg) a baja temperatura y finalizada al Horno Brasa Jospers® con salsa chimichurri y mini ensalada fresca 43,50



Paletilla de cordero



"Machete" de vaca

GARNES

ELABORADAS AL MOMENTO EN NUESTRO HORNO BRASA JOSPER

Suplemento salsas 1€
Allioli, romesco, ketchup y mayonesa.

- 50 **Butifarra a la brasa** con judías de Santa Pau saltadas con mucho cariño 9,25
- 51 **Pollo deshuesado a la brasa** 9,25
- 52 **Pollo deshuesado al curry** con pasas, piña y arroz basmati 12,50
- 53 **Pollo al estilo japonés**, deshuesado con salsa yakitori y con verduras salteadas 12,50
- 54 **Nuestro pollo picantón a la brasa** macerado con nuestras especias secretas, patatas fritas caseras y un ramillete de tomates cherry 14,50
- 55 **Magret de pato a la parrilla** 17,50
- 56 **Pies de cerdo confitados al cava** con un toque de brasa 12,50
- 57 **Costillas de palo de cordero** (aprox. 100 g/unidad) 8,50/
En esta casa solo se vende costilla de palo, ¿Cuántas quiere? unitat
- 58 **Entrecot a la brasa ternera dos primaveras**, sin hueso, 330 g (Suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 1€) 22,75
- 59 **Solomillo a la brasa** (suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 1€) 24,50
- 60 **Secreto ibérico de cerdo de bellota** 250 g 22,00
- 61 **Costillar de cerdo** (aprox 700 g) con dos cocciones, baja temperatura 20 h a 75°C y finalizado a 400°C al Horno Brasa Jospers® 23,75



Costillar de cerdo



Entrecot a la brasa



CARNE ¡A PESO!

IDEAL PARA COMPARTIR

- 62 **Presa de cerdo ibérico de bellota** (peso aprox entre 600-650 g) 55,00
- 63 **Chuletón vacuno joven 2 primaveras** aprox. 650 g 43,50
- 64 **Chuletón vacuno joven 2 primaveras** aprox. 1 kg 66,50
- 65 **Chuletón de vacuno mayor premium** aprox. 650 g 57,50
- 66 **Chuletón de vacuno mayor** aprox. premium 1 kg 87,75
- 67 **Lomo de Wagyu** sin hueso a peso (mínimo 400 g) (100% raza Wagyu certificada) 16,50 / 100 g



Presa de cerdo ibérico de bellota



Lomo de Wagyu (mínimo 400 g)
Lomo de Wagyu sin hueso

El Wagyu es una raza de ganado de origen japonés de un alto valor gastronómico, gracias fundamentalmente, a su "Shashi" o infiltración de grasa.

El Wagyu es una raza de ganado de origen japonés de un alto valor gastronómico, gracias fundamentalmente, a su "Shashi" o infiltración de grasa. Además de su diferenciado sabor, especial ternura y delicadeza en boca, hace de su carne la más apreciada y exquisita del mundo.

*No utilizamos alimentos transgénicos

