

TAPAS À PARTAGER

- 1 La meilleure chistorra d'Euskadi à la braise que vous pouvez manger! 3,25
- 2 Super lingot de sardine fumée, sur pain grillé avec tomate 4,75 / u
- 3 Patatas bravas «de chez nous» (pommes de terre à la sauce épicée) ou 7,50
pommes de terre à l'aïoli
- 4 Omelette aux pommes de terre braisées à l'oignon et à l'aïoli 8,75
- 5 Cassolette de fromage de campagne fondu et chistorra 9,75
(saucisson de Navarre)
- 6 Moules à la braise! Directement sur le feu 11,50
- 7 Nachos gratinés (chips mexicaines au maïs) à la braise avec viande 11,50
hachée, tomate, piments jalapeños et fromage fondu
- 8 Cornet d'ailes de poulet à la braise et frites 9,75
- 9 Cassolette de poule à la braise accompagné d'une légère mousse à 16,75
l'aïoli et d'une délicieuse purée de pommes de terre et paprika fumé
- 10 Cassolette de crevettes sautées à l'ail, au piment et à l'huile d'olive 16,50

Pain rustique grillé à pâte mère et charcuterie

- 19 Portion de pain grillé à la braise avec tomate et huile d'olive vierge 2,35
- 20 Jambon ibérique de bellota demi-assiette/assiette entière 12,50 / 23,50
- 21 Porc ibérique séché de bellota demi-assiette/assiette entière 9,75 / 18,00
- 22 Fromage de brebis affiné demi-assiette/assiette entière 7,25 / 11,50

le coin du végétarien

- 23 Mousse d'aubergine grillée à la sauce romesco et gratinée 7,75
au four à braise Jospé®
- 24 Asperges vertes à la braise 10,50
- 25 - À la sauce romesco 11,75
- 26 - Aux copeaux de parmesan 12,00
- 27 - Aux copeaux de jambon ibérique → POUR CEUX QUI NE SONT PAS SI VÉGÉTARIENS 13,75
- 28 Légumes crus braisés à la sauce romesco 14,25



TOP VENTES!



Nachos gratinés



Cassolette de poule

FRITS MAIS PAS HUILEUX

- 11 Nos croquettes maison au poulet (6 unités) 10,50
- 12 Calamars à l'andalouse 12,75
- 13 Chicken fingers! blanc de poulet 100% authentique découpé au 13,25
couteau, pané instantanément super croustillant accompagné
de frites maison

Salades

- 14 Salade russe: Délicieuse salade russe traditionnelle à la mayonnaise, 8,75
petits pois, olives, thon et œuf dur
- 15 Salade du portager, assortiment de salades, oignon, concombre, tomate, 8,75
carotte, œuf dur, assaisonnée avec notre vinaigrette de Modène
- 16 Salade ventrèche de thon, oignon doux, poivron grillé, tomate cerise 14,50
et piment d'Ibarra
- 17 Salade Pura César, assortiment de salades, poulet croustillant, fromage 13,50
parmesan, croutons, œuf dur, le tout assaisonné avec notre délicieuse sauce
- 18 Salade Burrata: Délicieuse stracciatella! 200 gr du cœur de la meilleure 15,50
mozzarella di Bufala à la confiture de tomate, aux raisins secs et
croquant de cacahuètes



Salade russe



Salade Burrata

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

- 29 Tagliatelles à la bolognaise 11,00
- 30 Wok de légumes frais de saison 12,00
- 31 Tagliatelles au pesto 14,50
- 32 Tagliatelles aux 4 fromages 14,75
- 33 Tagliatelles aux fruits de mer avec calamars et gambas 14,75
- 34 Tagliatelles à l'ail sautées aux gambas, ail et piment, 14,75
le tout couronné d'un œuf



Wok de légumes



Tagliatelle al frutti di mare

Paella cuite au charbon

- 35 Paella mer et montagne 18,00 / pers
« A la llauna » avec sépia,
calamar, gamba et saucisse
catalane
- 36 Paella señorito (sans arêtes) 18,50 / pers
« A la llauna » avec sepia,
calamar et gamba
- 37 Paella à l'encre de seiche 18,50 / pers
« A la llauna » avec sépia,
calamar, gamba et aïoli



Paella à l'encre de seiche

POISSONS

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

VIANDES

DÉLICIEUSES VIANDES CUITES AU FOUR À BRAISE JOSPER

- 38 **Suprême de saumon braisé d'environ 225 g. (nous recommandons mi-cuit)**..... 19,50
Avec un sauté de légumes, riz basmati, raisins secs et sauce yakitori.
- Pavé de morue sauvage d'Islande** 23,50
- 39 - "A la llauna" (plat en tôle) sauté à l'ail, piment rouge et tomate
- 40 - Braisé avec des haricots blancs et gratiné à l'aïoli
- 41 - Braisé avec des crudités de légumes et gratiné à la sauce romesco
- Suprême de courbine environ 250 g, style señorito, sans arête,** 21,50
afin de ne vous soucier de rien
- 42/43 - Accompagné légumes sautés o à la mode de Saint-Sébastien
- 44 **Poulpe à la braise sur parmentier de pommes de terre truffé** 23,00
et piment de la Vera
- 45 **Filet de courbine entière environ 700 g. Sur lit de pommes de terre et** 55,00
d'oignon, style señorito, sans arête, afin de ne vous soucier de rien

← PÊCHE DURABLE

← IDÉAL POUR PARTAGER



Pavé de morue "a la llauna"



Poulpe à la braise

PURA HAMBURGER

- 46 **1,2,3... Hamburger fermier** 11,50
Steak haché au porc et fromage 180 g, avec oignon et frites
- 47 **Steak haché premium 100 % bœuf Wagyu, 220 g** 16,75
L'une des meilleures viandes du monde, servie avec des oignons caramélisés, du cheddar, de la sauce moutarde et des frites



Hamburger fermier 11,50



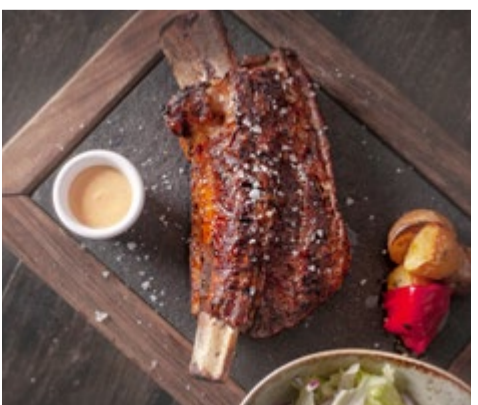
Hamburger premium 100% Wagyu 15,75

IDÉAL POUR PARTAGER

- 48 **Épaule d'agneau (850 g) à basse température et fin de cuisson** 45,75
au four à braise Jospers®
- 49 **« Machete » de bœuf (environ 1 kg) cuit à basse température puis au four à** 43,50
braise Jospers® accompagné d'une sauce chimichurri et mini salade fraîche



Épaule d'agneau



« Machete » de bœuf

- 50 **Saucisse catalane à la braise avec haricots blancs de Santa Pau** 9,25
sautés à l'ail
- 51 **Poulet désossé à la braise** 9,25
- 52 **Poulet désossé au curry, raisins secs et ananas accompagné** 12,50
de riz basmati
- 53 **Poulet désossé à la japonaise, sauce yakitori et légumes sautés** 12,50
- 54 **Coquelet à la braisée macéré aux épices secrètes accompagné** 14,50
de frites maison
- 55 **Magret de canard grillé** 17,50
- 56 **Pieds de porc confits au cava avec une touche braisée** 12,50
- 57 **Côtelettes d'agneau (aprox. 100 gr/u.)** Dans cet établissement, nous ne ... 8,50/
vendons que des côtelettes premières. Combien en voulez-vous ? unitat
- 58 **Entrecôte braisée veau de deux ans, sans os 330 g** 22,75
(supplément sauce au poivre ou au roquefort 1€)
- 59 **Filet à la braisée (supplément sauce au poivre ou au roquefort 1€)** 24,50
- 60 **Secreto ibérique de porc de bellota 250 g** 22,00
- 61 **Travers de porc cuit en deux temps : 20 h à basse température à 75° et** ... 23,75
fin de cuisson à 400° dans notre four à braise Jospers®



Travers de porc



Entrecôte braisée



VIANDE AU POIDS!

← "CÔTELETTES DE PORC" IDÉAL POUR PARTAGER

- 62 **Presa de porc ibérique nourri aux glands (600gr - 650gr)** 55,00
- 63 **Côte de jeune bœuf de 2 ans aprox. 650 g** 43,50
- 64 **Côte de jeune bœuf de 2 ans aprox. 1 kg** 66,50
- 65 **Côte de bœuf premium de 650 g environ** 57,50
- 66 **Côte de bœuf premium de 1 kg environ** 87,75
- 67 **Filet de Wagyu Sans os au poids (au moins 400 gr)** 16,50 / 100 g



Presa de porc ibérique



Filet de Wagyu sans os (au moins 400 gr)

Le wagyu est une race de bétail d'origine japonaise d'une grande valeur gastronomique grâce notamment à son "shashi" ou infiltration de matière grasse.

1 Le wagyu est une race de bétail d'origine japonaise d'une grande valeur gastronomique grâce notamment à son "shashi" ou infiltration de matière grasse. En plus de sa saveur différente, une tendreté et une délicatesse spéciales en bouche, permettent à sa viande d'être la plus appréciée et exquise au monde

* Nous n'utilisons pas d'aliments transgéniques

