

TAPAS PARA COMPARTIR

- 1/2 Patatas bravas "las nuestras" o patatas con "allioli" 7,75
- 3 Coulant de tortilla de patatas a la brasa con cebolla y "allioli" 9,50
- 4 ¡Mejillones a la brasa! Directamente sobre el fuego → EN TEMPORADA 12,50
- 5 Mejillones bravos, con nuestra salsa secreta, ligeramente picantes ↗ 14,75
- 6 Ración de chorizo a la brasa con patatas fritas y un huevo frito 9,00
- 7 Ración de longaniza a la brasa con patatas fritas y "allioli" 9,00
- 8 Ración mixta de chorizo y longaniza a la brasa con patatas fritas 9,00
- 9 Ración de morcilla a la brasa 9,00
- 10 Nachos a la brasa con carne picada, tomate, jalapeños y queso fundido 13,50
- 11 Combo de alitas de pollo a la brasa con patatas fritas caseras a escoger la 12,50
salsa entre: allioli, mostaza y miel o mayonesa cítrica
- 12 Cazuelita de queso fundido a la brasa con chistorra 11,50
- 13 Cazuelita de pulpo a la brasa con una suave muselina de "allioli", 16,75
una deliciosa base de puré de patata y pimentón de la Vera
- 14 Cazuelita de gambas al ajillo, salteadas con ajo, guindilla y aceite de oliva 16,50
- 15 Salteado de boletus con butifarra esparracada y yema de huevo 16,75
- 16 Steak tartar de ternera con aliño de mostaza, alcaparras, cebolla 21,00
y yema de huevo, acompañado de tostadas y mantequilla



Nachos a la brasa 12,50



Cazuelita de pulpo 16,75

FRITOS PERO NO ACEITOSOS

- 17 Nuestras croquetas caseras de pollo y jamón (6 unidades) 12,00
- 18 Calamares a la andaluza 14,50
- 19 Combo de chicken fingers artesanos super crujientes! y patatas fritas 13,75
caseras, con salsa a escoger: allioli, mostaza y miel o mayonesa cítrica

Ensaladas

- 20 Deliciosa ensaladilla rusa tradicional con mayonesa, guisantes, 9,50
aceitunas, atún y huevo duro
- 21 Ensalada del huerto: Surtido de lechugas, cebolla, pepino, tomate cherry, 8,75
zanahoria, huevo duro y finalizada con nuestra vinagreta de Módena
- 22 Ensalada de ventresca de atún con cebolla dulce, pimiento asado, 14,50
tomate cherry y piparra
- 23 Ensalada Pura César con lechuga romana, pollo crujiente, queso 14,75
parmesano, picatostes, huevo duro y con nuestra deliciosa salsa
- 24 Burrata (aprox 200g) con tomate cherry, cebolla fresca, 15,75
pesto y piñones tostado



Ensaladilla rusa 9,50



Ensalada Pura César 14,75

Pan rústico de masa madre tostado y embutido

- 25 Ración de pan tostado a la brasa con tomate y aceite de oliva virgen 2,50
- 26 Tabla de jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate 20,50
- 27 Tabla de queso de oveja curado con pan tostado y tomate 12,50

el rincón del vegetariano

- 28 Mousse de berenjena con salsa romesco al Horno Brasa Jospé® 8,50
- 29 Espárragos trigueros a la brasa 12,50
- 30 - Con salsa romesco 13,50
- 31 - Con virutas de parmesano 13,50
- 32 - Con jamón ibérico → PARA LOS QUE NO SÓN TAN VEGETARIANOS 15,50
- 33 Corazones de alcachofa confitados a la brasa con romesco (3 unidades) 13,25
- 34 Crudités de verduras a la brasa con salsa romesco → EN TEMPORADA 15,50



Corazones de alcachofa 13,25



Crudités de verduras 15,50

PASTA FRESCA ARTESANA

Tagliatelle de pasta fresca artesanal

- 35 - A la boloñesa 12,50
- 36 - Al wok con verduras frescas de temporada 12,50
- 37 - Al frutti di mare con calamares y langostinos 15,50
- 38 - All'aglio salteados con langostinos, ajo, guindilla y coronados con un 15,50
huevo frito



Tagliatelle al wok de verduras 14,50



Tagliatelle al frutti di mare 15,50

Arroz al fuego de leña

- 39 Arroz señorito 22,50 / pers
A la llauna" con sepia,
calamar y gamba
- 40 Arroz negro 22,50 / pers
A la llauna" con sepia,
calamar, gamba y "allioli"
- 41 Arroz caldoso 26,50 / pers
De gambas y cigalas
(para dos personas)

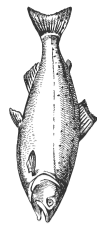


Arroz negro "a la llauna" 22,50

i LOS ALÉRGENOS TENEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES, LISTADO RESUMEN DE LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENE CADA PLATO DE LA CARTA. En cumplimiento del Reglamento (UE) núm. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone, para su consulta, de la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal para más información.

PESCADOS

NO SÓLO DE CARNE
VIVE LA BRASA!



Suprema de salmón 19,50



Rape estilo Formentera 26,50

CARNES

ELABORADAS AL MOMENTO
EN NUESTRO HORNO
BRASA JOSPER

Suplemento salsas 2,50€
Allioli, romesco,
ketchup y mayonesa.



Entrecot a la brasa 22,75



Costillar de cerdo 25,00

42 Suprema de salmón a la brasa aprox. 225g 19,50
Con verduritas salteadas, arroz basmati, pasas y salsa yakitori.

Lomo de bacalao salvaje de Islandia

43 - "A la llauna" salteado con ajo, guindilla y tomate 24,50

44 - A la brasa con crudités de verduras y gratinado con "allioli" 24,50

45 - A la brasa con crudités de verduras y gratinado con salsa romesco 24,50

46 Pulpo a la brasa 23,50
sobre parmentier trufado de patata y pimentón de la Vera

Rape entero a la brasa (sapito) aprox. 500g 25,00

47 - Con crudités de verduras

48 - A la donostiarra

49 Rape entero a la brasa (sapito), aprox. 500g, estilo Formentera 26,50
con cama de patata, gratinado con musolina de allioli,
coronado con huevo frito



Bacalao con romesco 24,50



Pulpo a la brasa 23,50

52 Pollo deshuesado a la brasa 9,50

53 Pollo al estilo japonés con salsa teriyaki y con verduras salteadas. 10,50

54 Pollo deshuesado al curry con pasas, piña y arroz basmati 12,75

55 Nuestro pollo picantón a la brasa macerado con nuestras especias secretas,.... 16,50
patatas fritas caseras y un ramillete de tomates cherry

56 Magret de pato a la parrilla 17,50

57 Butifarra a la brasa con patatas fritas 9,25

58 Pies de cerdo confitados al cava con un toque de brasa 12,50

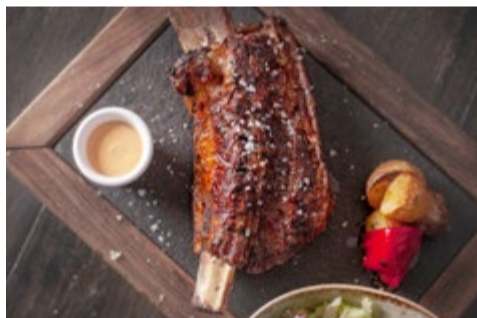
59 Secreto ibérico de cerdo de bellota 250g 22,75

60 Costillar de cerdo (aprox 700g) con dos cocciones, a baja temperatura 25,00
20 h a 75°C y finalizado a 400°C al Horno Brasa Jospers®

61 Costillas de Ternasco de Aragón a la brasa ¼ (ración de patatas fritas+3,50€).. 18,75

62 Entrecot a la brasa ternera dos primaveras, sin hueso, 330g 22,75
(Suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 2,50€)

63 Solomillo a la brasa 26,50
(suplemento salsa a la pimienta o al roquefort 2,50€)



"Machete" de vaca 45,95



Lomo de Wagyu 18,50/100g

PURA BURGER

¡TOP VENTAS!

50 1,2,3... 12,50
Hamburguesa de payés
Hamburguesa de cerdo y
queso 180g, con cebolla y
patatas

51 Hamburguesa prémium 18,50
100% raza Wagyu, 220g
Una de las mejores carnes
del mundo, acompañada
con cebolla caramelizada,
queso cheddar, salsa
mostaza y patatas fritas

100%
Carne de
WAGYU



Hamburguesa Wagyu 18,50

CARNE ¡A PESO!

Ideal para compartir

64 Tomahawk de cerdo ibérico, aprox 650g con bol de patatas fritas 32,50

65 Presa de cerdo ibérico de bellota (peso aprox entre 600-650g) 55,00

66 Chuletón vacuno mayor aprox. 650g 45,00

67 Chuletón vacuno mayor aprox. 1kg 68,00

68 Chuletón de vacuno mayor prémium aprox. 650g 65,00

69 Chuletón de vacuno mayor aprox. prémium 1kg 95,00

70 Lomo de Wagyu sin hueso a peso (mínimo 400g) 18,50/100g
(100% raza Wagyu certificada)

71 Paletilla de cordero (850g) con pisto de verduras a baja 49,95
temperatura y finalizada al Jospers®

72 "Machete" de vaca (aprox. 1Kg) a baja temperatura y finalizada al 45,95
Horno Brasa Jospers® con salsa chimichurri y mini ensalada fresca

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

