

TAPAS TO SHARE!

...Everything in the middle of the table!



GRILLED FRESH CLAMS

หอยตลับย่างถ่านในซอสมารีเนราแบบสเปน
Charcoal Grilled Fresh Clams in Marinera Sauce.

420THB



JOSPER® GRILLED NACHOS

ทริลจอสเปอร์นาโช้
Flame Baked Nachos with our Homemade Bolognese Sauce and House Cheese Blended Jalapeños. Perfect for sharing.

420THB



HUEVOS ROTOS WITH SOBRASADA

มันฝรั่งทอดกับไข่ดาวและไส้กรอกโซบราซาดาหมู
2 Organic Sunny Side Up Eggs Served with Crispy Fries and Sobrasada Sausage (a soft, cured sausage from Mallorca, Spain).

310THB



GAMBAS AL AJILLO

กุ้งก้ามภัสสโตล์ฟูราบราซ่า
Fresh Tiger Prawn and Garlic Casserole with Olive Oil and Chili Flakes. Served with Grilled Sourdough.

490THB



TORTILLA DE PATATAS WITH CHORIZO

ไข่เจียวสเปนกับมันฝรั่งใส่ชีโรโซ้
Pura Brasa Spanish Omelette with Chorizo. Served with Fresh Grated Tomato Sourdough Bread and Alioli Sauce.

290THB



GRILLED CHICKEN WINGS WITH FRIES

ปีกไก่ย่างเตาจอสเปอร์ เสิร์ฟคู่มันฝรั่งทอด
Charcoal Grilled Chicken Wings with Alioli Sauce and Fries.

370THB



PATATAS BRAVAS/ALIOLI

มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบราवास หรือ อาลิโอลี
Fried Shredded Potatoes with Homemade Spicy Brava Sauce or Alioli Sauce.

200THB



CRISPY WHITEBAIT

ปลาเงินทอดกรอบสไตล์อันดาลูเซีย เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวออร์แกนิก
Crispy Whitebait Aladusian Style with Organic Sunny Side Up Egg.

320THB



CRISPY SPANISH PORK EAR

หูหมูทอดกรอบสไตล์สเปน
Crispy Spanish Style Pork Ears Seasoned with Smoky Pimentón.

240THB

FRIED... BUT NEVER GREASY!



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

ครีอกเกตส์แฮมอิเบริโก

Golden Brown Croquettes with a Cream of Iberico Jamon.

390THB



FRIED CAULIFLOWER

กะหล่ำดอกทอดกรอบ กับซอสโยเกิร์ตตาซิกิ

Fried Cauliflower with Tzatziki Sauce.

190THB



CALAMARI

ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์แอนดาลูเซีย

Fried Calamari (Squid), Andalusian style.

320THB



PIMIENTOS DE PADRÓN

พริกปาตรอนทอด

Fried Spanish Padron Pepper with a Sprinkle of Salt Flakes.

450THB



TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN

ถัฟเฟฟรายโรยชีสพาร์เมซาน

Crispy Fries with Aromatic White Truffle Oil topped with Grated Parmesan Cheese.

280THB

TAPAS COOKED SLOWLY

The slower, the better...



GRANDMA'S OXTAIL EMPANADA

เอ็มพานาดาหางวัวโฮมเมดสไตล์สเปน

Spanish Style Homemade Oxtail Pie with Horseradish Sauce.

580THB



OCTOPUS POTATO CASSEROLE

หนวดหมึกย่างกับมันบดกระเทียมกระเทียมร้อน

Octopus Casserole with Garlic Parsley Mashed Potatoes, Pimentón and Alioli.

580THB



OXTAIL IN RED WINE SAUCE

หางวัวตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันบดและต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

12 Hr Slow Cooked Oxtail in a Red Wine Sauce. Served with Creamy Mash Potatoes and Grilled Leek.

650THB



CRISPY PORK BELLY

หมูสามชั้นย่างซอสเทริยากิกับสลัดเฟเนลแอปเปิ้ลเขียว

Tender and Crispy Pork Belly Glazed with Teriyaki Sauce, topped with a Refreshing Fennel Apple Salad.

490THB

BREAD...

With tomato spread and assorted deli meats!



FRESH TOMATO SOURDOUGH BREAD 120THB

ชาวโดว์หน้ามะเขือเทศสดสไลด์สเปน

Toasted Sourdough Bread with Grated Tomatoes, drizzled with Extra Virgin Olive Oil and Salt Flakes.



ESCALIVADA WITH SMOKED SPANISH ANCHOVY 290THB

ฟอคคาเซียหน้าเอสคาลิบาดาและปลาแอนโชวีรมควัน

Toasted Focaccia Layered with Baked Capsicum and Aubergine, topped with Smoked Anchovy from Spain.



CHEESE & IBERICO PLATTER 850THB

แพลตเตอร์รวมชีสและอิวบรีโก

Selection of Artisanal Cheeses and Premium Spanish Cold Cuts with Grilled Grapes, Dried Apricots and Pear Marmalade.



**JAMÓN IBÉRICO 1,410THB/60gm
790THB/30gm**

แฮมอิวบรีโก มอนเต เนบาดอ สไลซ์

Hand Cut Iberico Jamon With Tomato Sourdough Bread.



CHORIZO BIKINI SANDWICH 290THB

แซนด์วิชโชริโซอบชีส

Grilled Bikini Sandwich with Chorizo and Cheese.

SALAD

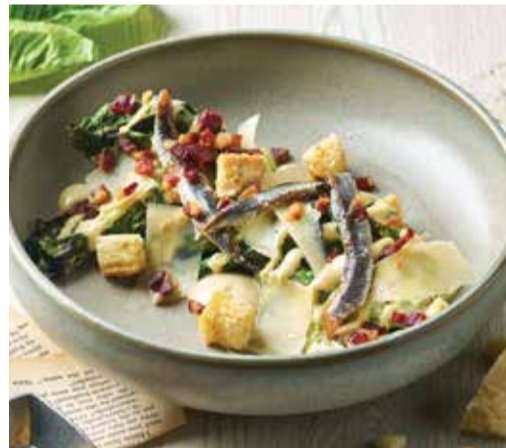
THE HEALTHY OPTION, PERFECT FOR SHARING..



**GRILLED NIÇOISE 380THB
WITH SEARED TUNA**

นิซัวส์สลัดย่างเตาจอสเปอร์กับทูน่าย่างสไลซ์

Niçoise vegetables charred in the Jospier® Oven, with perfectly seared Tuna Saku.



**GRILLED CAESAR 450THB
SALAD**

ซีซาร์สลัดย่างเตาจอสเปอร์กับแอนโชวีรมควัน

Grilled Caesar Salad topped with Crispy Chorizo Bites and Smoked Spanish Anchovies.



**HOUSE GARDEN 320THB
SALAD**

สลัดผักตามฤดูกาล

พร้อมน้ำสลัดโฮมเมดทิวเบอร์รี่วินิเกร็ต

A fresh mix of seasonal greens tossed in a house-made nuts berry vinaigrette.



**BURRATA & CHERRY 570THB
TOMATO SALAD**

บูราตากับมะเขือเทศและน้ำสลัดมะกอกคาลามาตา

Creamy Burrata with Cherry Tomato drizzled with Kalamata Vinaigrette, served with Crunchy Toasted Focaccia Sticks.

VEGGIES

A Garden of Goodness in Every Bite!



CAULIFLOWER STEAK 350THB

ดอกกะหล่ำย่างปาร์ก้าเสิร์ฟกับฮัมมัสบีทรูท

Charcoal Seared Cauliflower served with Creamy Beetroot Hummus.



GRILLED BROCCOLINI 250THB

บล็อกโคลีนีย่างกับซอสโรเมสโก

Smoky Grilled Broccolini with Romesco Sauce.



BAKED AUBERGINE 280THB

มะเขือม่วงย่างเตาจอสเปอร์ สไลด์ฟูราบราชา

Melt in the Mouth Aubergine Slow Baked in our Jospier® Oven.

PAELLA *OUR SPECIALITY!*



BEEF PAELLA A LA LLAUNA L: 1,550THB
M: 890THB
ปาเอญ่าอัลยาวน่าแก้มวัวตุ๋นไวน์แดง
20 Hours Slow Cooked Beef Cheek Paella.



SQUID INK PAELLA A LA LLAUNA L: 1,550THB
M: 890THB
ปาเอญ่าอัลยาวน่าหมึกดำซีฟู้ด
Black Seafood Rice with Squid Ink.



SALMON PAELLA A LA LLAUNA L: 1,290THB
M: 790THB
ปาเอญ่าอัลยาวน่ากับแซลม่อนทาทากิ
Salmon Tataki With Seafood Rice and Furikake Aioli.

PASTA

...Beyond Italian Tradition



TAGLIATELLE BOLOGNESE
490THB
แทลลียีเทลโลมเบตโบลอนเนสเนื้อ
Tagliatelle with Home Made Bolognese Sauce topped with Freshly Grated
Parmesan Cheese.



BEETROOT TAGLIATELLE MANCHEGO 400THB
แทลลียีเทลโลในซอสบีตรูทกับซอสแมนเชโกชีส
Tagliatelle tossed in Beetroot Sauce, finished with Manchego Cream.



TAGLIATELLE AL AJILLO 480THB
แทลลียีเทลโลอาคิโย่กึ่งกระเทียมและโห้ดาวออร์แกนิก
Tagliatelle Sautéed with Prawns, Aromatic Garlic and a touch
of Chilly Flakes, topped with a Sunny Side Up Egg.

FISH

 Fresh from the sea, served to please & delight in every bite!

GRILLED SALMON WITH FENNEL SAUCE AND ASPARAGUS 490THB

แซลมอนย่างเสิร์ฟคู่กับสลัดเฟนเนลและซอสครีมหน่อไม้ฝรั่ง
Salmon Grilled in our Jospier® Oven with Fresh Fennel Salad and a Creamy Asparagus Sauce.



GRILLED WHOLE SQUID 690THB

ปลาหมึกคอกอย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสหมึกดำ
Mitre squid, Grilled Whole in the Jospier® Oven. Served with a rich Squid Ink Sauce and Aromatic Garlic.



SMOKY ATLANTIC COD 790THB

ปลาเคียดแอตแลนติกย่าง เสิร์ฟคู่ซอสซีฟู้ดสเปน
Atlantic Cod, Grilled in the Jospier® Oven, paired with Red Seafood Sauce.



RED SNAPPER WITH ALIOLI GRATIN 570THB

ปลากระพงแดงย่างกราแตงกับเอสคาลิวาดารมควัน
Fresh Red Snapper with Alioli Gratin served with Traditional Smoky Escalivada (vegetables).

BURGERS

JUICY, SAVORY, AND STACKED TO PERFECTION!



WAGYU BEEF BURGER 690THB

ชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว
Grilled Wagyu Beef Patty topped with Smoky Jospier® Onions and Cheddar Cheese.



PORK BURGER 490THB

ชีสเบอร์เกอร์หมูกับหอม 3 สไลด์
Smoky Pork Burger with Three Onions and Melted Cheddar Cheese.

CARNES

...Delicious meats cooked in the Jospers® Charcoal Oven



GRILLED PICANTON CHICKEN 790THB

ไก่สไปซี่สไตล์พราซาซ่า

Free Range, Hormone Free, Grilled Baby Chicken, served with Crispy Roasted Potatoes and Baked Sweet Cherry Tomatoes.



GRILLED LAMB TIMBAL 690THB

กิมบอลแกะต้นย่าง เสิร์ฟกับมันบดและคะน้าผัดกระเทียม

Deboned Braised Lamb Shank with Creamy Mashed Potatoes and Sautéed Kale.



ENTRAMA 1,250THB

สเต็กเนื้อแองเกอร์แบล็คโอปอลล่าทิวออสเตรเลียเลี้ยงด้วยธัญพืช 380+ วัน

Australian Wagyu Hanger Steak, Grain-Fed 380+ Days with Jospers® Potatoes, Grilled Asparagus and Grated Parmesan.



SMOKY GRILLED CHICKEN 390THB

น่องไก่ย่างรมควันในเตาจอสเปอร์ เสิร์ฟคู่สลัดข้าวโพดอ่อน

Jospers® Grilled Chicken Thigh served with Charred Baby Corn, Grilled Corn Purée, and a Crispy Garlic Vinaigrette.



PICAÑA 980THB

สเต็กเนื้อพิกาน่าแองกัสออสเตรเลียเลี้ยงด้วยธัญพืช 150+ วัน

Australian Angus Steak, Grain-Fed 150+ Days, served with Sweet Grilled Corn and Grilled Vegetables.



SLOANE'S PORK CHOP 890THB

สไลนส์พอร์คชอปขนาด 500 กรัม เสิร์ฟคู่ซอสหัวหอม

500g Free-range Sloane's Pork Chop served with Jospers® Caramelized Onion Sauce and Smoked Chimichurri.

TO SHARE... IDEAL FOR 2 PEOPLE!



JOSPPOER® GRILLED PORK RIBS

ซี่โครงหมูย่างเตาจอสโปอร์

1,150THB (Full portion)

640THB (Half portion)

20 Hours Sous Vide Grilled Pork Ribs finished in the Jospoer® Oven. With Mojo Sauces and Spiced Potatoes.



TXULETON

4,270THB/KG

1 KG+ สตีคเนื้อริบอาย แองกัสออสเตรเลีย เลี้ยงด้วยธัญพืช 150+ วัน

Australian Angus 1KG+ OP Rib Steak, Grain-Fed 150+ Days, served with Potatoes and Confit Piquillo Peppers.



SUCKLING PIG

หมูหันสเปน

Juicy, Quarter Suckling Pig, Slow Cooked for 16 Hours. Served with a Refreshing Tomato and Corn Salad.

1,850THB



DRY AGED WAGYU RIBEYE

650THB/100gm

สเต็กเนื้อริบอาย แองกัสออสเตรเลีย ระบายเอง 30 วัน+ เลี้ยงด้วยธัญพืช 150+ วัน

30+ Days Dry Aged Australian Wagyu Ribeye, Grain Fed 150+ Days, with Potatoes and Confit Piquillo Peppers.

DESSERTS

A Symphony of Desserts to Satisfy Every Craving!



GRILLED PIÑA COLADA

320THB

สับปะรดทุเรียนย่างกับไอศกรีมมะพร้าวอ่อน Grilled Piña Colada with a Crunchy Coconut Crumble, served with Young Coconut Ice Cream.



BOMBAS DE CHOCOLATE

370THB

พายช็อคโกแลตสอดกับไอศกรีมชokolat ที่เค็ดคาราเมล Rich Chocolate Bombs with a Goey Center. Served with Caramel Ice Cream and Fruit.



TARTA DE LIMÓN

300THB

เลมอนพายกับไอศกรีมโยเกิร์ต Our Signature Lemon Pie with a Smooth Mascarpone Mousse, topped with Yogurt Ice Cream.



PURA BRASA BASQUE BURNT CHEESECAKE

พูราบราซ่าชีสเค้กกับไอศกรีมเสาวรส Signature Pura Brasa Burnt Cheesecake served with Passion Fruit Ice Cream.

ICE CREAM CURATED BY PURA BRASA - A SELECTION OF FLAVOURS AVAILABLE. PLEASE ASK MORE MORE DETAILS.

120THB