




# PER COMPARTIR






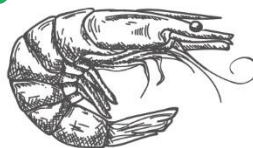
Unes braves 	8,90 €
Les croquetes de rostit	10,50 €
Hummus de cigrons 	14,50 €
Xipirons a l'andalusa	18,00 €
Calamars a la romana	21,50 €
Musclos de roca al vapor, a la brasa o amb tomàquet, all i julivert	14,50 €
Navalles gallegues a la brasa	19,50 €
Cloïsses saltades amb all i julivert	17,50 €
Variat de closca a la brasa (musclos, cloïsses, zamburinya, navalles)	25,00 €
Zamburinyes amb pernil i ceba caramelitzada	21,00 €
Espatlla ibèrica i pa de coca amb tomàquet	22,50 €
Ració de pa de coca amb tomàquet i oli salvatge Millàs 	3,90 €



## ENTRANTS




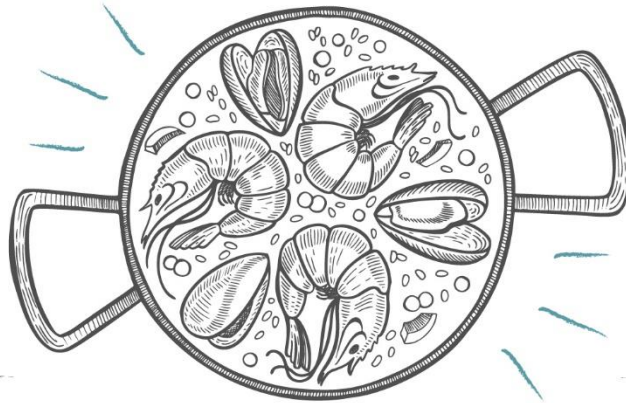
Amanida Conca del Tordera 	13,50 €
Amanida de burrata, tomàquet i albergínia amb vinagreta de Módena	16,00 €
Amanida de pernil d'ànec, taronja i la seva vinagreta dolça	16,00 €
Steak tàrtar de vedella clàssic amb rovell d'ou i torradetes	23,50 €
Medalló de foie curat a la sal, caramel·litzat i compota de poma golden	22,50 €
Cors de carxofa confitats i acabats al jospè amb encenalls de pernil ibèric	14,50 €
Parrillada de verdures 	14,00 €
Raviolis d'albergínia i tomàquet sec amb sofregit de la iaia i stracciatella de burrata 	17,50 €



# VA D'ARRÒS I FIDEUS

Tots els plats són per a un mínim de dues persones

Paella marinera	22,50 € p.p.
Paella a la brasa	22,50 € p.p.
L'arròs negre	22,50 € p.p.
Fideuà de pescadors	22,50 € p.p.
Arròs a la llauna amb llagosta	31,00 € p.p.
Paella vegana / vegetariana 	20,00 € p.p.





# A LA BRASA JOSPER

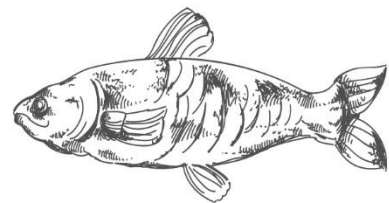
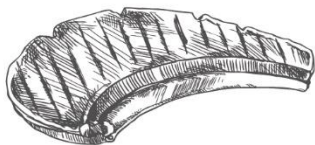


## ... de peix

Cueta de rap a l'estil Nui Beach o a la brasa amb verdures	24,50 €
Suprema de salmó brassejat en fusta de roure	23,50 €
Llom de bacallà gratinat amb allioli de mel i tomàquet de la iaia	22,00 €
Calamar a la brasa amb picada d'all i julivert	21,00 €
Pop a la brasa amb cremós de patata	24,50 €
Suprema de corvall a la brasa amb sofregit català	23,00 €

## ... de carn




Machete de vedella amb dues coccions amb la seva demi-glace	18,00 €
Entrecot de vaca vella madurada 30 dies de 400 gr. (Mr. Meat)	23,50 €
Magret d'ànec marinat amb soja i cítrics a la brasa	22,00 €
Costellam de porc cuinat a baixa temperatura i caramel·litzat amb salsa barbacoa	18,00 €
Hamburguesa de vaca vella madurada 30 dies (Mr Meat) amb pa de brioix, chimichurri, formatge fumat San Simón, ceba cruixent i maionesa de chipotle	19,00 €
Burger de quinoa, llenties, mill, soja i curri a la brasa 	15,00 €
Fingers vegans "Heura" a la brasa amb patata palla i chimichurri 	18,00 €



# POSTRES


Coulant de xocolata blanca i gelat de xocolata negra	7,50 €
Pa amb xocolata, caviar d'oli i sal	7,50 €
Mousse freda de mandarina imperial	7,50 €
"Torrija" de llet de coco amb gelat de xocolata o vainilla	7,50 €
Crema catalana	7,50 €
Tiramisú	7,50 €
Bunyols de xocolata negra amb gelat de mandarina	7,50 €
Pastís tendre de formatge i cireres	7,50 €

## Selecció de gelats artesans

Cítrics i gerds 	6,00 €
Xocolata gran cru 72% cacau amb festucs caramel·litzats	6,00 €
Vainilla mexicana 	6,00 €
Ametlla torrada amb turró de Xixona 	6,00 €

## Licors Recomanats

Gramona vi de gel Gewürztraminer (D.O. Penedès)	4,50 €
Dolç Mataró AA (D.O. Alella)	4,50 €
Floralis Moscatell de Torres (D.O. Penedès)	3,50 €

 sense gluten

Preus amb IVA inclòs

