






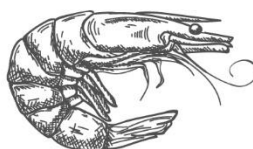
PARA COMPARTIR



Unas bravas	8,90 €
Las croquetas de cocido	10,50 €
Hummus de garbanzos	14,50 €
Chipirones a la andaluza	18,00 €
Calamares a la romana	21,50 €
Mejillones de roca al vapor, a la brasa o con tomate, ajo y perejil	14,50 €
Navajas gallegas a la brasa	19,50 €
Almejas salteadas con ajo y perejil	17,50 €
Variado de moluscos: mejillones, almejas, zamburiñas, navajas	25,00 €
Zamburiñas con jamón y cebolla caramelizada	21,00 €
Paleta ibérica y pan de coca con tomate	22,50 €
Ración de pan de coca con tomate y aceite salvaje Millás 	3,90 €


ENTRANTES

Ensalada Conca del Tordera 	13,50 €
Ensalada de burrata, tomate y berenjena con vinagreta de Módena 	16,00 €
Ensalada de jamón de pato, naranja y su vinagreta dulce	16,00 €
Steak tartar de ternera clásico con yema de huevo y tostaditas	29,00 €
Medallón de foie curado a la sal, caramelizado y compota de manzana golden	22,50 €
Corazones de alcachofa confitados y acabados en josper con virutas de jamón	14,00 €
Parrillada de verduras 	14,00 €
Ravolis de berenjena y tomate seco con sofrito de la yaya y stracciatella de burrata 	17,50 €



ARROCES Y FIDEOS

Todos los platos son para un mínimo de dos personas

Paella marinera	22,50 € p.p.
Paella a la brasa	22,50 € p.p.
Arroz negro	22,50 € p.p.
Fideuá de pescadores	22,50 € p.p.
Arroz a la "llauna" con langosta	31,00 € p.p.
Paella vegana / vegetariana 	20,00 € p.p.




A LA BRASA JOSPER

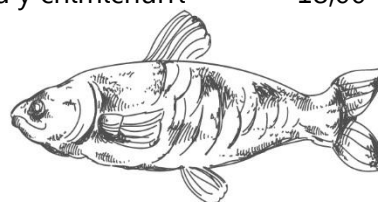
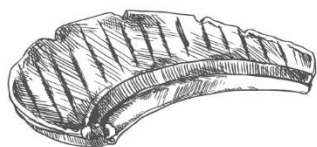


... de pescado

Cola de rape al estilo Nui o a la brasa con verduras	24,50 €
Suprema de salmón braseado en madera de roble	23,50 €
lomo de bacalao gratinado con alioli de miel y tomate de la yaya	22,00 €
Calamar a la brasa con picada de ajo y perejil	21,00 €
Pulpo a la brasa con cremoso de patata	24,50 €
Suprema de corvina a la brasa con sofrito catalán	23,00 €

... de carne

Machete de ternera en dos cocciones con su demi-glacé	18,00 €
Entrecot de vaca vieja madurada 30 días de 400 gr. (Mr. Meat)	23,50 €
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura y caramelizado con salsa barbacoa	24,50 €
Magret de pato marinado con soja y cítricos a la brasa	22,00 €
Hamburguesa de vaca vieja (Mr. Meat) con pan de briox, chimichurri, queso ahumado San Simón, cebolla crujiente y mayonesa de chipotle	19,00 €
Burger de quinoa y lentejas, mijo, soja y curry a la brasa 	15,00 €
Fingers veganos "Heura" a la brasa con patata paja y chimichurri	18,00 €



POSTRES

Coulant de chocolate blanco y helado de chocolate negro	7,50 €
Pan con chocolate, caviar de aceite y sal	7,50 €
Mousse frío de mandarina imperial	7,50 €
Torrija de leche de coco con helado de chocolate o vainilla	7,50 €
Crema catalana	7,50 €
Tiramisú	7,50 €
Buñuelos de chocolate negro con helado de mandarina	7,50 €
Pastel tierno de queso y cerezas	7,50 €

Selección de helados artesanos



Cítricos y frambuesas ☒	6,00 €
Chocolate gran cru 72% cacao con pistachos caramelizados	6,00 €
Vainilla mexicana ☒	6,00 €
Almendra tostada con turrón de Jijona ☒	6,00 €

Licores Recomendados

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

☒ sin gluten



Precios con IVA incluido