

# TRADICIONAL

		€
<b>Per picar</b> <i>Para picar</i>	<b>Les croquetes del Nandu 4u.</b>	8
	<b>Pernil ibèric, Bolets, Pollastre a l'ast o Rostit del Nandu</b> <i>Las croquetas de Nandu</i> <i>Jamón ibérico, Setas, Pollo al ast o Rustido de Nandu</i>	—
	<b>Les croquetes de gamba 4u.</b>	12
	<i>Las croquetas de gamba 4u.</i>	—
	<b>Bunyols de bacallà 4u.</b>	11
	<i>Buñuelos de bacalao</i>	—
	<b>La nostra ensaladilla fresca amb ventresca</b>	11
	<i>Nuestra ensaladilla fresca con ventresca</i>	—
<b>Els tradicionals</b> <i>Los tradicionales</i>	<b>Brou de bullabesa de peix i marisc</b>	19,50
	<i>Caldo de bullabesa de pescado y marisco</i>	—
	<b>Canelons de pollastre de pagès rostit amb bolets a la crema</b>	14,50
	<i>Canelones de pollo de corral asado con setas a la crema</i>	—
	<b>Fricandó de vedella amb rovellons i patates rosses</b>	15
	<i>Fricandó de ternera con niscalos y patatas fritas</i>	—
<b>Els nostres arrossos</b> <i>Nuestros arroces</i>	<b>Arròs cremós amb carpaccio de gambes de Blanes</b>	23
	<i>Arroz cremoso con carpaccio de gambas de Blanes</i>	—
	<b>Arròs sec del Senyoret ( gambes, rap i calamar )</b>	23
	<i>Arroz seco del Señorito ( gambas, rape y calamar )</i>	—
	<b>Arròs negre amb sèpia, llagostí i all-i-oli</b>	21
	<i>Arroz negro con sépia, langostino y alioli</i>	—

## EL MENÚ JUBANY

<b>Aperitiu</b> <i>Aperitivo</i>	<b>Entrant</b> <i>Entrante</i>	39,50 €/persona
<b>Cocktail Impur – Pink Cloud</b>	<b>Canelons de pollastre de pagès rostit amb bolets a la crema</b>	<small>Mínim per a 2 persones</small>
<i>Cocktail Impur - Pink Cloud</i>	<i>Canelones de pollo de corral asado con setas a la crema</i>	<small>Mínimo para 2 personas</small>
<b>Bao de tonyina picant</b>	<b>A escollir</b> <i>A escoger</i>	
<i>Bao de atún picante</i>	<b>Llobarro amb emulsió de còdium i cabdells a la brasa</b>	
<b>Gilda de corball a la llauna</b>	<b>o</b>	
<i>Gilda de corvina en lata</i>	<b>Filet de vedella amb castanyes i tubercles</b>	
<b>Mantega de bolets</b>	<i>Lubina con emulsión de còdium y cogollos a la brasa</i>	
<i>Mantequilla de setas</i>	<b>o</b>	
<b>Croqueta de pollastre a l'ast</b>	<i>Solomillo de ternera con castañas y tuberculos</i>	
<i>Croqueta de pollo al ast</i>		
	<b>Les postres</b> <i>Los postres</i>	
	<b>Pastís de formatge que hi canten els àngels</b>	
	<i>Pastel de queso que cantan los ángeles</i>	

*Nandu Jubany*

ELS TOP DEL

# PECADOR

		€
<b>Per començar a pecar</b> <i>Para empezar a pecar</i>	Coca amb tomàquet, sobrassada i mel <i>Coca con tomate, sobrassada y miel</i>	6
	—	
	Cabdells amb pollastre cruixent, parmesà i salsa Cèsar <i>Cogollos con pollo crujiente, parmesano y salsa César</i>	9
	—	
	Albergínia escalivada amb sobrassada, mel, pipes i parmesà <i>Berenjena escalibada con sobrassada, miel, pipas y parmesano</i>	9
	—	
	Musclos pecadors amb curry Thailandès <i>Mejillones pecadores con curry Thaiandés</i>	11
<b>La crua realitat</b> <i>La cruda realidad</i>	Tàrtar de tomàquet, Stracciatella, mostassa i encurtits <i>Tartar de tomate, Stracciatella, mostaza y encurtidos</i>	12
	—	
	Tàrtar de tonyina picant sobre arròs japonès <i>Tartar de atún picante sobre arroz japonès</i>	17
	—	
	Carpaccio de carbassó i albergínia a la brasa amb parmesà, pesto de pinyons i ruca <i>Carpaccio de calabacín y berenjena a la brasa con parmesano, pesto de piñones y rúcula</i>	12
	—	
	Carpaccio de tonyina Bluefin a la nostra manera <i>Carpaccio de atún Bluefin a nuestra manera</i>	19
	—	
	Carpaccio de vaca amb parmesà, ruca i oli d'oliva <i>Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y aceite de oliva</i>	17
<b>Carn sagrada</b> <i>Carne sagrada</i>	Costella de porc lacada amb mel i soja ( 2 persones ) <i>Costilla de cerdo lacada con miel y soja ( 2 personas )</i>	18
	—	
	Les Hamburgueses Jubany: De vedella femella jove amb la nostra maionesa i de porc amb foie, col, ketchup i maionesa (escollir 1 de cada o dos iguals) <i>Las Hamburguesas Jubany: De ternera hembra joven con nuestra mahonesa y de cerdo con foie, col, ketchup y mahonesa (Escoger 1 de cada o dos iguales)</i>	19
	—	
	Pollastre rostit d'en Nandu amb espècies i patates ( ½ ) <i>Pollo asado de Nandu con especias y patatas ( ½ )</i>	13
—		
	Steak tàrtar de vedella amb ou ferrat i patates soufflé <i>Steak tartar de ternera con huevo frito y patatas soufflé</i>	19

		€
<b>Per acompanyar el pecat</b> <i>Para acompañar el pecado</i>	<b>Cabdells a la planxa amb aigua de "Lurdes" ( 2u. )</b> <i>Cogollos a la plancha con agua de Lurdes</i>	4
	—	
	<b>Patates fregides amb oli d'oliva</b> <i>Patatas fritas con aceite de oliva</i>	4
	—	
	<b>Puré de patates amb mantega</b> <i>Puré de patatas con mantequilla</i>	4
	—	
	<b>Patates amb pell rostides amb especies picants</b> <i>Patatas con piel asadas con especias picantes</i>	4
<b>Aspirants a pecadors</b> <i>Aspirantes a pecadores</i>	<b>Macarrons del Nandu</b> <i>Macarrones de Nandu</i>	8
	—	
Els nens lo més important del món <i>Los niños lo más importante del mundo</i>	<b>Canelons de pollastre de pagès rostit</b> <i>Canelones de pollo de corral asado</i>	12
La ració es per nens de fins a 10 anys <i>La ración es para niños de hasta 10 años</i>	—	
	<b>Fish and Chips</b> <i>Fish and Chips</i>	13
	—	
	<b>Escalopa d'entrecot de vedella amb patates rosses</b> <i>Escalopa de entrecot de ternera con patatas fritas</i>	14
<b>Directes de l'infern</b> <i>Directos del infierno</i>	<b>Pastís de formatge que hi canten els àngels</b> <i>Pastel de queso que cantan los ángeles</i>	8
	—	
	<b>Pecat de xocolata</b> <i>Pecado de chocolate</i>	8
	—	
	<b>Flam XL amb nata i maduixa</b> <i>Flan XL con fresa y nata</i>	8
	—	
	<b>Terrina de gelat per pecar</b> <b>Maduixa amb nata</b> <b>Vainilla i profiterols</b> <b>logurt, pinya i coco</b> <b>Xocolata amb pa, oli i sal</b> <i>Tarrina de helado para pecar</i> <i>Fresas con nata</i> <i>Vainilla y profiteroles</i> <i>Yogurt, piña y coco</i> <i>Chocolate con pan, aceite y sal</i>	9

		€
<b>Els Vins Jubany</b> <i>Los Vinos Jubany</i>	<b>Escumosos</b>	
	<b>AT Roca Reserva Jubany</b>	18
	Macabeu, Xarel.lo i Parellada ( Corpinnat )	
	<b>Encisador</b>	22
	Macabeu i Xarel.lo ( Corpinnat )	
	<b>Vins Blancs</b>	
	<b>Màgia</b>	18
	Xarel.lo i Garnatxa Blanca ( D.O. Penedès )	
	<b>Vibrant</b>	18
	Chardonnay i Macabeu ( D.O. Costers del Segre )	
	<b>Viu</b>	18
	Garnatxa Blanca ( D.O. Terra Alta )	
	<b>Vins Negres</b>	
	<b>Rouge</b>	18
	Garnatxa, Garrut i Syrah ( D.O. Conca de Barberà )	
<b>Obsessió</b>	18	
Garnatxa i Carinyena ( D.O. Montsant )		
<b>Alteri</b>	20	
Garnatxa i Carinyena ( D.O.Q. Priorat )		
<b>Equilibri</b>	18	
Tempranillo ( D.O.Q Rioja )		
<b>Els Cocktails Impur</b> <i>Los Cocktails Impur</i>	Pink Cloud → St. Germain, Aperol, Pinya i llima	9
	Pink Cloud de remolatxa → Ginebra infusióada amb remolatxa i nabius, St. Germain, Campari, Poma i llima	
	Co-Cooler → Poma, Cogombre, Menta i llima	
	Pink Cloud → St. Germain, Aperol, Piña i llima	
	Pink Cloud de remolacha → Ginebra infusióada con remolacha y arándanos, St. Germain, Campari, Manzana y Lima	
	Co-Cooler → Manzana, Pepino, Menta i Lima	