














TRADICIONAL

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

EL MENÚ JUBANY

Aperitiu Aperitivo
Cocktail Impur – Pink Cloud
Cocktail Impur - Pink Cloud



Bao de tonyina picant
Bao de atún picante



Gilda de corball a la llauna
Gilda de corvina en lata





Mantega de bolets
Mantequilla de setas



Croqueta de pollastre a l'ast
Croqueta de pollo al ast



Entrant Entrante

Canelons de pollastre de pagès rostit amb bolets a la crema   
Canelones de pollo de corral asado con setas a la crema

39,50 €/persona

Minim per a 2 persones
Mínimo para 2 personas

A escollir A escoger

Llobarro amb emulsió de còdium i cabdells a la brasa  

o

Filet de vedella amb castanyes i tubercles 

Lubina con emulsión de còdium y cogollos a la brasa

o

Solomillo de ternera con castañas y tuberculos
























Les postres Los postres



























Pastís de formatge que hi canten els àngels  

Pastel de queso que cantan los ángeles

Nandu Jubany

ELS TOP DEL PECADOR

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

		€
Per acompanyar el pecat <i>Para acompañar el pecado</i>	Cabdells a la planxa amb aigua de "Lurdes" (2u.)	4
	Cogollos a la plancha con agua de Lurdes	
	—	
	Patates fregides amb oli d'oliva	4
	Patatas fritas con aceite de oliva	
	—	
	Puré de patates amb mantega 	4
	Puré de patatas con mantequilla	
	—	
	Patates amb pell rostides amb especias picants	4
Patatas con piel asadas con especias picantes		
	Macarrons del Nandu   	8
	Macarrones de Nandu	
	—	
Aspirants a pecadors <i>Aspirantes a pecadores</i>	Canelons de pollastre de pagès rostit    	12
	Canelones de pollo de corral asado	
	—	
Els nens lo més important del món <i>Los niños lo más importante del mundo</i> La ració es per nens de fins a 10 anys <i>La ración es para niños de hasta 10 años</i>	Fish and Chips  	13
	Fish and Chips	
	—	
	Escalopa d'entrecot de vedella amb patates rosses  	14
	Escalopa de entrecot de ternera con patatas fritas	
	—	
	Pastís de formatge que hi canten els àngels  	8
	Pastel de queso que cantan los ángeles	
	—	
Directes de l'infern <i>Directos del infierno</i>	Pecat de xocolata   	8
	Pecado de chocolate	
	—	
	Flam XL amb nata i maduixa  	7
	Flan XL con fresa y nata	
	—	
	Terrina de gelat per pecar	9
	Maduixa amb nata 	
	Vainilla i profiterols  	
	logurt, pinya i coco  	
Xocolata amb pa, oli i sal  		
Tarrina de helado para pecar		
Fresas con nata		
Vainilla y profiteroles		
Yogurt, piña y coco		
Chocolate con pan, aceite y sal		

Els Vins Jubany 
Los Vinos Jubany

Escumosos

AT Roca Reserva Jubany	18
Macabeu, Xarel.lo i Parellada (Corpinnat)	
Encisador	22
Macabeu i Xarel.lo (Corpinnat)	



Vins Blancs
















Màgia	18
Xarel.lo i Garnatxa Blanca (D.O. Penedès)	
Vibrant	18
Chardonnay i Macabeu (D.O. Costers del Segre)	
Viu	18
Garnatxa Blanca (D.O. Terra Alta)	

Vins Negres

Rouge	18
Garnatxa, Garrut i Syrah (D.O. Conca de Barberà)	
Obsessió	18
Garnatxa i Carinyena (D.O. Montsant)	
Alteri	20
Garnatxa i Carinyena (D.O.Q. Priorat)	
Equilibri	18
Tempranillo (D.O.Q Rioja)	

Els Cocktails Impur
Los Cocktails Impur

Pink Cloud → St. Germain, Aperol, Pinya i Ilima 	9
Pink Cloud de remolatxa → Ginebra infusionada amb remolatxa i nabius, St. Germain, Campari, Poma i Ilima	
Co-Cooler → Poma, Cogombre, Menta i Ilima 	
Pink Cloud → St. Germain, Aperol, Piña i lima	
Pink Cloud de remolacha → Ginebra infusionada con remolacha y arándanos, St. Germain, Campari, Manzana y Lima	
Co-Cooler → Manzana, Pepino, Menta i Lima	

-  Peix
-  Porc
-  Soja
-  Ou
-  Mostassa
-  Moluscs
-  Marisc
-  Api
-  Cacauets
-  Gluten
-  Crustàcis
-  Lactosa
-  Diòxid de sofre
-  Fruits secs
-  Llavors de sèsam