

ENTRANTES

IVA INC. €

PAN CRISTAL A LA BRASA "CON O SIN TOMATE"	6
TOSTA DE BERENJENA ASADA	14
SELECCIÓN DE QUESOS DE AUTOR "Quesos con Alma"	20
FLORES DE ALCACHOFA A LA BRASA (3UND)	17
CROQUETAS CREMOSA HECHAS EN CASA (Precio unidad)	2.50
MOLLEJAS DE VACA CHURRUSCADAS	20
MORCILLA ARTESANAL DE BURGOS CON PIMIENTOS DE LODOSA	17
CHISTORRA DE ARBIZU A LA BRASA CON CEBOLLA ASADA	17
CARPACCIO DE CHULETA PREMIUM CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN	26
STEAK TARTAR DE VACA FRISONA CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN	28
CALAMARES FRITOS CON SALSA TÁRTARA	20
GAMBAS PILPIL	18

PASTA FRESCA

IVA INCL. €

PASTA AL PESTO GENOVÉS, BURRATA APUGLIA Y PIÑONES	24
CANELONES RELLENOS DE RABO DE TORO, SETAS Y TRUFA	24

ENSALADAS

IVA INCL. €

BURRATA DE BÚFALA TRUFADA CON RÚCULA Y TOMATE SECO	18
ENSALADA MEDITERRANEA DE BERENJENA Y PIMIENTOS ASADOS Queso feta, tomate, pepino, nueces, olivas, eneldo y cebolla encurtida	18
AGUACATE A LA BRASA CON PESTO GENOVÉS Y STRACCIATELLA Rúcula, tomate, piñones, pepino, cebolla, piparra y oliva	19
TOMATE ALIÑADO DE TEMPORADA	15

"NUESTRA ESPECIALIDAD" MIN 2 PAX. PRECIO POR PERSONA €

CATAPLANA PORTUGUESA DE BOGAVANTE AZUL NACIONAL	85
Bogavante nacional, gambas, calamar, cilantro y salsa cremosa de vino blanco	
Nuestra especialidad de la casa, fieles a la receta original que se sirve en la playa de Guincho, Portugal. Servida en su caldero de cobre "La cataplana"	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Nuestro chef, Aquiles Fernández, les da la bienvenida y les ofrece sugerencias elaboradas con productos frescos de temporada que selecciona en el mercado diariamente.

* Pregunte por nuestras sugerencias del día.

HUMO Y LEÑA "EL SABOR DE LAS BRASAS" IVA INC. €

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA (100/200GR)	16/18
LAGARTO IBÉRICO DE JOSELITO Declarado el mejor ibérico del mundo	28
PRESA IBÉRICA DE JOSELITO Declarado el mejor ibérico del mundo	28
SECRETO IBÉRICO DE JOSELITO Declarado el mejor ibérico del mundo	28
PARRILLADA SELECCIÓN DE JOSELITO - 2PAX	62
COSTILLAR DUROC AMERICANO AHUMADO 	30
POLLO COQUELET DE CAMPO MARINADO A LA BRASA	24
COCHINILLO LECHAL ASADO AL HORNO EN SU JUGO	32
1/4 DE CORDERO LECHAZO CHURRO ASADO	P/SM
CHULETITAS DE CORDERO CHURRO A LA BRASA	25
RIBEYE DE BLACK ANGUS 350GR	32
CHULETA DE VACA PREMIUM CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN	85/KG

PESCADOS (TODOS NUESTROS PESCADOS SE COCINAN A LA BRASA) IVA INC. €

BOGAVANTE AZUL NACIONAL Precio por 100 Gr.	15
LUBINA / DORADA / RODABALLO Precio por kg.	70
PESCADO DEL DIA	PS/M

PARA ACOMPAÑAR IVA INC. €

PATATAS FRITAS	4.00
PATATAS RUSTIDAS CON AJO Y ROMERO	5.50
PATATAS SOTÉ CON MANTEQUILLA DE AJO Y AROMÁTICAS	5.50
VERDURITAS ASADAS DE TEMPORADA	7.50
PIMIENTOS DE PADRÓN	4.50
PIMIENTOS DE LODOSA CONFITADOS (6 UND)	10.00
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA FRESCA	3.50

SALSAS (TODAS HECHAS EN CASA) €

CHIMICHURRI / ALIOLI	2.00
PIMIENTA VERDE / CHAMPIÑÓN Y TRUFA	4.00
BEARNESA	4.50

* Nuestras salsas se hacen al momento por lo que recomendamos comandarlas para evitar esperas.

INFORMACIÓN SOBRE AGENTES ALÉRGICOS

EN ACUERDO CON LA REGULACIÓN (UE) Nº 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA A LOS CONSUMIDORES, LES INFORMAMOS QUE LOS PRODUCTOS INCLUIDOS EN ESTA CARTA, PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS.

*Todos nuestros pescados han sido congelados al menos durante 48 horas previas a su consumo a modo de garantizar la no presencia de anisakis.

