

Platos a la Brasa

• 14,80€ •  

Parrillada de Verduras (a la LLAMA, a la BRASA, en TEMPURA Y/O AL CALIU)

Dependiendo de la Temporada o disponibilidad del Mercado - Aliñadas con Aceite de Oliva VEx., escamas de sal negra y Vinagreta de Salsa Gaucha

  • 24,30€ •

Lomo de Bacalao a la Brasa acabado en Tempura Patatas a lo pobre (con cebolla dulce y Ajo), Toffe de Cerdo Ahumado y Crunch de piñones y cebolla con miel

• 19,20€ •

CACHOPO de ANGUS

Filete de Angus, relleno de Jamón Ibérico 100%, PullSteack de Vaca Madurada a la Brasa, Empanado; con Patatas

OPCIONAL CON CHUTNEY PICANTE ... +2€ 

CARNES A LA BRASA

Secreto Ibérico	20,30	Chuleton de R.Gallega +60D	75€/kg
Entrecotte de Toro Joven	26,00	Chuleton Vaca Nacional +35D	62€/kg
Costillar a Baja T°	18,90	Solomillo de Angus	32,00
Pollo (Pechuga, Muslo..)	15,70		

Filetes de Angus (220gr. aprox) 15,00

• *Los platos de carnes a la brasa se servirán a gusto del cliente pudiendo ir acompañados de patatas y/o verduras*

 • SIN GLUTEN •  • FRUTOS SECOS •  • SULFITOS •  • PESCADO •

Principales

• 16,20€ •  



Lasaña de la Casa ; Salsa Boloñesa de Carne picada de Angus, Panceta Ahumada - Cebolla - Ajo - Bechamel - Mozzarella rallada - Crema de Queso Cabrales

• 49,90€ •  

Langostino YUMBO de San Lucar a la Meunier

(280-300gr. cada pieza)


Escaldado en Agua Salina y Braseado - Salsa Meunier (Mantequilla, Limón) Revuelto de Setas y Trigueros Silvestres



"El Salmón"

• 19,80€ •

Salmón Marinado, Ahumado y Confitado; crema de Puerros, Almendra Marcona - Patata al Caliu rellena de Mousse de Salmón Pimentón, AOVE, Sal

• 17,50€ •  

Rabo de Vaca a nuestro estilo Sellados a la Brasa le confiere un toque ahumado al estofado - Vino Blanco y Tinto - Patatas Chascadas - Setas Silvestres - Cebolla - Ajo - Guisantes - Perejil.

All i Pebre   • 18,20€ •

2º MEJOR ALLIPEBRE EN EL CONCURSO DE CATARROJA

ANGUILAS Patatas, Ajos y Pimentón, PICANTE AL GUSTO

 • LACTEOS •  • CRUSTACEOS •  • MOSTAZA •  • HUEVOS •  • MOLUSCOS •

Entrantes

PARA COMPARTIR

• 7,80€ •  

Patatas al Cabrales

Patatas Fritas en cachos y rehogadas en Salsa QUESO CABRALES - Pimentón de la Vera

  • 17,80€ •

Huevos Rotos Tabick Patatas a lo Pobre (con Cebolla y Ajo); HUEVOS Fritos, Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo en el momento.

10'50€ MEDIA RACIÓN xa 2PAX

• 16,90€ •     

Ens. de Ahumados Rucula, Pescados ahumados (SALMON, ATUN ROJO, BACALAO...) Tomate Valenciano Semi-deshidratado en AOVE y Pebrella, Encurtidos (Cebolla dulce, Pimiento Verde, Zanahoria ...)



10€ MEDIA RACIÓN xa 2PAX

   • 19,10€ •

Lomitos de Atún Rojo escabechados en Verduras y Tomate con Tartar de Atún Rojo y Tomate Seco

[previamente congelado]

12€ MEDIA RACIÓN xa 2PAX

• 15,90€ •  

Sarten de Xipirones

a la plancha con cebolla frita y Pimiento Rojo Confitada en aceite de Oliva VEx. - Con salsa Verde de Ajo y Perejil

9'50€ MEDIA RACIÓN xa 2PAX

Croquetas Artesanas

• 2,50€ •

de Rabo de Toro al Pedro Ximenezde Costillar a la Brasa ...

de Pollo al Ast... ..de Estofado de Jabalí ... Kibeh Brasileño ... Jamón Ibérico

... de Bacalao ... de Feijoda ... CADA SEMANA SE HACEN DIFERENTES

Entrantes

INDIVIDUALES

  • 5,20€ •

Vieira al Horno

Con Bechamel de Crema de Gamba Blanca Pan rallado, Ajo y Perejil

  • 4,10€ •

Buñuelos de Bacalao

Ventresca de Bacalao al Punto de Sal en Tempura - Allioli - QUESO Brie - Cebolla en Texturas - Miel

 • 3,70€ •

Coca de Blat i Dacsa

Recien horneada, rellena de Caponata de verduras al hono y QUESO ahumado Canario de Cabra

 • 4,10€ •

Alcachofa a la flama

DE TEMPORADA Semi confitada en Aceite y acabada a la llama; Toffe de Cerdo Ahumado y virutas de Jamón Ibérico.