

# PICOTEO

Chorizo criollo	6,90
Chistorra de Navarra <i>(100% natural)</i>	9,90
Morcilla de Burgos	8,90
Surtido parrillero <i>(chistorra, chorizo criollo, morcilla)</i>	12,90
Pollo a la parrilla <i>deshuesado y troceado</i>	12,90
Torreznos	12,90
Oreja a la plancha <i>(cortada en minutejos)</i>	13,50
Mollejas a la parrilla	15,90
Patatas Bravas 2.0	9,50
Queso ahumado de cabra <i>a la plancha con miel y romero</i>	12,00
Croquetas caseras	10,50
Huevos camperos <i>con Jamón Ibérico</i>	15,90
Anchoa del Cantábrico	20,00
Calamares <i>con mayonesa de lima</i>	14,50
Sepia a la parrilla	14,90
Zamburiñas a la brasa (4uds)	14,00
Pulpo a la brasa <i>sobre cama de patatas revolconas</i>	19,90
Pimientos de Padrón	8,50
Setas a la plancha	14,50
Setas empanadas <i>con mayo-trufa</i>	14,50
Parrillada de verduras	12,90
Alcachofas a la parrilla <i>con mojo canario y polvo de olivas negras</i>	9,90
Salmorejo <i>con guarnición de jamón y huevo duro (en temporada)</i>	9,90
Ensaladilla de La Casa	10,90
Tomate con Ventresca de Atún, <i>aliñado con AOVE y encurtido de cebolla roja</i>	14,90
Servicio de pan <i>1,60 por persona</i>	

*\*Disponemos de carta de alérgenos, consulte a nuestro personal*

*Envase para llevar 1,00€, estamos obligados al cobro de residuos plásticos según la "Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular."*

## A LA PARRILLA

Hamburguesa de Vaca Ayshire (200gr) en pan de brioche	17,90
Costillas caramelizadas con soja y miel	19,90
Entraña de ternera (300gr)	18,50
Pluma Ibérica (250gr)	23,90
Presa Ibérica (250gr)	23,90
Entrecot de Ternera Avileña (400gr)	23,90
Solomillo de Vacuno (Corte premium, 250gr)	25,90

*\*Los pesos de la carne son aproximados y sin cocinar*

## DEL MAR

Bacalao a la parrilla con piquillos y cebolla caramelizada	22,90
--	-------

## A LA PIEDRA

Lomo de Ternera Nacional fileteado (800gr)	39,90
Lomo de Vaca Ayrshire, Finlandia (600gr)	45,90

*\*Ganadora "World Steak Challenge" 2018,2019,2021*

*\*El peso de la carne es aproximado y sin hueso*

---

### GUARNICIONES EXTRA

Patata Gallega recién frita	5,50
Lechuga, tomate y cebolla	5,50

*\*Pregunte por nuestras Carta de Postres caseros  
\*Disponemos de carta de alérgenos, consulte a nuestro personal*

# NUESTRA BODEGA

## BLANCOS

Protos Verdejo ( <i>D.O. Rueda</i> )	20
José Pariente ( <i>D.O. Rueda</i> )	24
Gotas de Mar ( <i>D.O. Rías Baixas</i> )	24
Gotas de Mar Godello ( <i>D.O. Ribeiro</i> )	24
Bornos Frizzante ( <i>D.O. Rueda</i> )	19
Alma Semidulce ( <i>D.O. Madrid</i> )	18

## ROSADOS

Montesierra ( <i>D.O. Somontano</i> )	16
12 Lunas ( <i>D.O. Somontano</i> )	20

## TINTOS

(*D.O. Ribera del Duero*)

AZ 10 meses	18
Protos Roble	20
La Planta	20
Carmelo 9 meses	24
AZ Autor	28
Arzuaga Crianza	35
Emilio Moro	35
Dehesa de los Canónigos	35
Carmelo Crianza	35
Matarromera	35
Tomás Postigo	45
Malleolus	49
Pago de Carrovejas	49

(*Castilla y León*)

Abadía Retuera Selección Especial	39
Mauro	42

(*D.O. Rioja*)

Ramón Bilbao Crianza	22
La Montesa Crianza	26
Muga Crianza	35
Marqués de Murrieta Reserva	36

(*D.O. Somontano*)

Montesierra	16
12 Lunas	20

(*VT Extremadura*)

Habla del Silencio	24
--------------------	----

(*Tierra de Castilla*)

Finca Rio Negro	25
-----------------	----

(*D.O. Jumilla*)

Juan Gil Etiqueta de Plata	24
----------------------------	----

*\*MENÚ A MESA COMPLETA, MÍNIMO 2 PERSONAS*

# MENÚ BRASERO

## AL CENTRO

- Tomate aliñado con AOVE, ventresca y cebolla roja encurtida
  - Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Chistorra de Navarra a la parrilla (*100% natural*)
  - Morcilla de Burgos a la parrilla
  - Chorizo criollo a la parrilla

## A ELEGIR

- Entrecot de Ternera Nacional a la parrilla
  - Presa Ibérica a la parrilla
- Bacalao a la parrilla *con pimientos del piquillo confitados y cebolla caramelizada*

**32,90**

*por comensal*

*el menú incluye servicio de pan, agua y postre*

# EL BRASERO

