

PICOTEO

Empanada criolla	3,90
Tosta de anchoa "Braulio" sobre pan de masa madre	3,90
Patatas Bravas 2.0	9,50
Surtido parrillero (<i>chistorra, chorizo criollo, morcilla</i>)	13,90
Pollo a la parrilla <i>deshuesado y troceado</i>	13,90
Torreznos	12,90
Oreja a la plancha (<i>cortada en minutejos</i>)	13,90
Mollejas a la parrilla	17,90
Queso ahumado de cabra <i>a la plancha con miel y romero</i>	12,00
Croquetas cremosas de jamón	10,50
Huevos camperos <i>con Jamón Ibérico</i>	15,90
Jamón Ibérico cortado a cuchillo al momento	22,00
Tabla de jamón ibérico y queso manchego de oveja curado	19,00
Sepia a la parrilla	14,90
Delicias de merluza <i>a la romana</i>	15,90
Zamburiñas a la brasa (6uds)	17,50
Pulpo a la brasa <i>sobre crema de patata</i>	19,90
Pimientos de Padrón	8,90
Champiñón al ajillo	11,90
Setas empanadas con mayonesa de trufa	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 ibérico 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 Chuletón (200gr) <i>con bacon, queso y nuestra salsa secreta sobre pan de brioche potato roll</i>	17,90
Costillas caramelizadas <i>con soja y miel</i>	19,90
Entraña de ternera	18,50
Pluma Ibérica	23,90
Entrecot de Ternera Avileña	23,90
Solomillo de Vacuno (<i>Corte premium</i>)	25,90
Chuletón de vaca fileteado a la piedra (600gr) <i>*El peso de la carne es aproximado en crudo y limpio de hueso</i>	39,90

DEL MAR

Bacalao a la parrilla <i>con piquillos y cebolla caramelizada</i>	22,90
---	-------

GUARNICIONES EXTRA

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

NUESTROS POSTRES

Tarta de Queso " <i>La Viña</i> " al horno	7,00
Brownie de chocolate <i>con helado de vainilla</i>	7,00
Pudding de Brioche <i>con helado de mascarpone</i>	6,00
Mousse de Maracuyá	5,00
Copa de helado artesano	5,00

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

NUESTRA BODEGA

BLANCOS

Pelele (<i>D.O. Rueda</i>)	20
Protos Verdejo (<i>D.O. Rueda</i>)	20
José Pariente (<i>D.O. Rueda</i>)	24
Finca Arantei (<i>D.O. Rías Baixas</i>)	26
Val do Galir 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
Finca Sobreño (<i>D.O. Toro</i>)	20

ESPUMOSOS

Juvé & Camps Essential Púrpura (<i>D.O. Cava, Reserva, Brut</i>)	29
---	----

TINTOS

(*D.O. Ribera del Duero*)

Condominio Roble	18
Protos Roble	20
Federico Roble	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

(*V.P. Castilla y León*)

Abadía Retuera Selección Especial	42
-----------------------------------	----

(*V.T. Castilla y León*)

Mauro	42
-------	----

(*D.O. Rioja*)

Ramón Bilbao Crianza	22
La Montesa Crianza	25
Muga Crianza	35
Marqués de Murrieta Reserva	45

(*D.O. Somontano*)

Montesierra	16
12 Lunas	20

(*V.T. Extremadura*)

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

(*V.T. Tierra de Castilla*)

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

(*D.O. Jumilla*)

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

EL BRASERO



*Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa, con un mínimo de 2 comensales.
Todos los comensales deberán elegir el mismo menú*

MENÚ 1

CENTRO DE MESA

Ensaladilla Rusa

.....

Empanadas criollas

.....

Surtido Parrillero

(Chistorra de Navarra, Chorizo Criollo
y Morcilla de Burgos a la brasa)

SEGUNDOS

Entrecot de Ternera Nacional (300gr)

o

Bacalao a la brasa con base de piquillos
confitados y cebolla caramelizada

POSTRE

Tarta de Queso con helado

.....

Chupito de la casa

39,90€/p.p.

Servicio de pan, 2 bebidas (agua, refresco, copa de vino o cerveza de presión)

*Todos los comensales de la mesa deberán elegir el mismo tipo de menú

Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa, con un mínimo de 2 comensales.
Todos los comensales deberán elegir el mismo menú

MENÚ 2

ENTRANTES

Ensaladilla Rusa

Jamón Ibérico cortado a cuchillo

.....

Empanadas criollas

.....

Pulpo braseado sobre cama de patatas
revolconas

SEGUNDOS

Delicias de merluza

.....

Chuletón de vaca fileteado a la piedra

VINO

“Federico Roble” (D.O. Ribera del Duero)

“Pelele” (D.O. Rueda)

POSTRE

Tarta de Queso con helado

.....

Chupito de la casa

49,90€/p.p.

Servicio de pan, bebida incluida, durante la comida (agua, refresco, cerveza de presión y vino)

*Todos los comensales de la mesa deberán elegir el mismo tipo de menú

*Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa, con un mínimo de 2 comensales.
Todos los comensales deberán elegir el mismo menú*

MENÚ 3

ENTRANTES

Ensaladilla Rusa
Jamón Ibérico cortado a cuchillo
.....
Empanadas criollas
Alcachofas a la brasa con mojo canario y
polvo de olivas negras
.....
Pulpo braseado sobre cama de patatas
revolconas
Zamburiñas a la brasa

SEGUNDOS

Delicias de merluza
.....
Chuletón de vaca fileteado a la piedra

VINO

“Ramón Bilbao Crianza” (D.O. Rioja)
“Pelele” (D.O. Rueda)

POSTRE

Tarta de Queso con helado
.....
Chupito de la casa

59,90€/p.p.

Servicio de pan, bebida incluida durante la comida (agua, refresco, vino o cerveza de presión).

*Todos los comensales de la mesa deberán elegir el mismo tipo de menú

RESERVAS TEL 919214770

El Brasero de Rusty

elbraseroderusty