

PICOTEO

Empanada criolla	4,90
Tosta de anchoa "Braulio" <i>sobre pan de masa madre</i>	3,90
Patatas Braseró	9,90
Croquetas cremosas de jamón	11,90
Huevos camperos <i>con Jamón Ibérico</i>	15,90
Queso ahumado de cabra <i>a la plancha con miel cruda y romero</i>	15,50
Torreznos	12,90
Morcilla de Burgos	9,90
Chistorra de Navarra	12,90
Morcilla y Chistorra	12,50
Oreja a la plancha <i>(cortada en minutejos)</i>	13,90

Jamón Ibérico cortado a cuchillo al momento	16,00/24,00
Queso Manchego de oveja curado	10,00/16,00
Tabla de jamón ibérico y queso manchego de oveja curado	20,00

Alcachofas a la parrilla <i>con mojo canario y polvo de olivas negras</i>	9,90
Pimientos de Padrón	9,50
Champiñón a la plancha con ajo-perejil	11,90
Setas empanadas con mayonesa de trufa	14,50
Parrillada de verduras	15,90
Trigueros a la parrilla	15,90
Salmorejo <i>con guarnición de jamón ibérico y huevo duro (en temporada)</i>	12,90
Ensaladilla con piparras y regañás	12,90
Tomate con Ventresca de Atún, <i>aliñado con AOVE y encurtido de cebolla roja</i>	17,90

Servicio de pan 1,60 por persona

**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."

DEL MAR

Zamburiñas a la brasa	3,50/ud
Sepia a la parrilla	16,90
Pulpo a la brasa <i>sobre crema de patata</i>	22,90
Bacalao a la parrilla <i>con piquillos y cebolla caramelizada</i>	24,90
Salmón a la parrilla	20,90

A LA PARRILLA

Pollo a la parrilla <i>deshuesado y troceado</i>	15,90
Mollejas de ternera a la parrilla	17,90
Costillas caramelizadas <i>con soja y miel</i>	21,90
Pluma Ibérica	25,90

NUESTRA ESPECIALIDAD

Ternera Nacional

Hamburguesa Chuletón (200gr) <i>con bacon, queso y nuestra salsa secreta sobre pan de brioche potato roll</i>	18,90
Entraña a la parrilla	21,90
Entrecot a la parrilla	25,90
Picaña a la parrilla	25,90
Solomillo a la parrilla	28,90
Chuletón sin hueso fileteado a la piedra (800gr) <i>*El peso de la carne es aproximado en crudo</i>	46,90

GUARNICIONES EXTRA

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

POSTRES CASEROS

Tarta de Queso "La Viña" 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

Protos Verdejo (<i>D.O. Rueda</i>)	20
Pelele (<i>D.O. Rueda</i>)	20
Bornos Frizzante (<i>D.O. Rueda</i>)	19
Alma Semidulce (<i>D.O. Madrid</i>)	18
La Val Arantei Albariño (<i>D.O. Rías Baixas</i>)	26
Val do Galir Godello (<i>D.O. Ribeiro</i>)	24
Monopole Reserva (<i>D.O. Ca Rioja</i>)	29

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
Ricardo Dumas	18
Federico Roble	20
Protos Roble	22
Ceres Crianza	24
Carmelo 9 meses	28
Arzuaga Crianza	37
Emilio Moro	37
Carmelo Crianza	37
Matarromera	37
Tomás Postigo 3 ^a año	49
Malleolus	49
Pago de Carrovejas	59

(*V.P. Castilla y León*)

Abadía Retuerta Selección Especial	42
------------------------------------	----

(*D.O. Ca Rioja*)

Ramón Bilbao Crianza	24
La Montesa Crianza	28
Muga Crianza	35
Marqués de Murrieta Reserva	40
Marqués de Riscal Reserva	40

(*D.O. Somontano*)

Montesierra	16
12 Lunas	20

(*D.O. Bierzo*)

Cuatro Pasos Crianza	26
----------------------	----

(*V.T. Extremadura*)

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

(*V.P. Tierra de Castilla*)

Finca Rio Negro	26
-----------------	----

(*D.O. Jumilla*)

Juan Gil Etiqueta de Plata	25
----------------------------	----

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

ENTRANTES

Ensaladilla Rusa

Jamón Ibérico cortado a cuchillo

.....

Empanadas Criollas

.....

Surtido Parrillero

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

.....

Pulpo braseado sobre cama de patatas
revolconas

SEGUNDOS

Entrecot de Ternera Nacional (300gr)

o

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

VINO

(D.O. Ribera del Duero)

(D.O. Rueda)

POSTRE

Tarta de Queso con helado

.....

Chupito de la casa

55€/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

RESERVAS TEL 919214770

El Braseró de Rusty

elbraseroderusty

*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

.....

Emapanada Criolla

.....

Surtido Parrillero

(Chistorra de Navarra, Chorizo Criollo y Mor-
cilla de Burgos a la brasa)

.....

Pulpo braseado sobre crema de patata

SEGUNDOS

Chuletón a la piedra

VINO

(D.O. Ribera del Duero)

(D.O. Rueda)

POSTRE

Tarta de Queso con helado

.....

Chupito de la casa

55€/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