

A LA CARTA

ENTRANTES

PAN DE MASA MADRE 	3.00
Tostado a la brasa de leña, con tomate de colgar	
NUESTRAS BRAVAS CON SALSA ROMESCO  	8.50
CROQUETA DE POLLO ESPECIADO (1U)  	2.50
CROQUETA DE RABO DE TORO (1U)  	2.80
GUACAMOLE Y TEXTURAS DE TOMATE 	10.20
Hecho a mortero al momento, acompañado de nuestras tortillas de trigo	
STICKS DE POLLO CON SALSA CANDELA 	9.50
Hechos en casa, acompañados de nuestra salsa de elaboración propia, de suave intensidad	
ENSALADA CESAR A LA "SABOR A BRASA"   	11.50
Acompañada de nuestro pollo empanado, salsa César y queso Parmesano	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA  	11.50
Con una reducción de "Pedro Ximenez" y peras al vino	
NACHOS CON CHILLI  	12.50
Con guacamole casero, cheddar y "Pico de Gallo". Disponibles sin gluten	

TE DEJARÁN CON GANAS DE MÁS...

MINI BAO DE POLLO TRUFADO (4U) 	9.10
Pan hecho al vapor relleno de pollo asado con trufa y foie	
MINI TACO DE COCHINITA PIBIL (4U)  	7.50
Rellenos de carne de cerdo cocinada lentamente en jugos cítricos, chile chipotle y achiote, con guacamole y mole poblano	
PANI-PURI DE BRANDADA DE BACALAO (4U) 	6.50
Crujiente original de la India que contiene la cremosa brandada y un hummus de zanahoria	
"CORNETO" DE TARTAR DE TERNERA (4U) 	10.10
Solomillo de ternera cortado a cuchillo y condimentado con una emulsión de Stryacha	
"CORNETO" DE FOIE Y MANZANA DE ULLÀ (4U)  	9.10
Crema de Foie con una compota de manzana y dulce mermelada de higos	




"BRASITA'S"

EMPANADA DE PICANHA (1U)   	3.00
Picanha de ternera, cortada a cuchillo y acompañada de salsa Chimi-churri	
BROCHETA DE CERDO IBÉRICO Y SALSA BBQ 	11.00
Adobadas en salsa barbacoa y virutas de maíz frito	
BROCHETA DE POLLO TERIYAKI Y SÉSAMO TOSTADO (4U)	11.00
PIRULETA DE VIEIRA Y BACON (2U)	10.50
MINI BRIOCHE DE PULLED PORK (2U)   	10.50
Pan brioche (pan de mantequilla) con carne de cerdo melosa, cocinada lentamente con salsa barbacoa y canela, con salsa de pepinillos encurtidos	
MINI BRIOCHE DE PASTRAMI (2U)  	10.50
Pan brioche planchado relleno de lonchas de pastrami lentamente braseado, salsa "Café de París" y pepinillos	
QUESADILLA DE SOBRASADA, QUESO AZÚL Y MIEL   	9.00
La interpretación mallorquina del clásico mexicano, dividida en 4 triángulos y acabada con virutas de maíz frito	

“BRASA’S” Y MÁS

BURGUER “SABOR A BRASA”  	14.00
Carne de ternera, queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon, mayonesa de Chimi-churri	
BURGUER “LA CABRERA”  	15.00
Carne de ternera, queso de cabra, mousse de foie, rúcula	
BURGUER “CAFÉ PARÍS”  	15.00
Carne de ternera, queso Havarti, salsa “Café París”, rúcula, patata paja	
ENTRAÑA DE TERNERA	19.00
Corte fino y cocinado directamente en brasa, guarnición de patatas a la brasa y salsa Chimi-churri	
LOMO BAJO DE TERNERA	23.50
Parte fina del costillar de ternera, ubicada en la zona posterior del lomo, con maduración de 30 días. Guarnición de patatas a la brasa	
COSTILLA DE TERNERA LACADA	28.50
Cocción a baja temperatura de 18h, acabada con una demi-glace de su propio caldo	
CHULETÓN MADURADO DE 1KG	65.00
Parte del lomo alto del vacuno, buena infiltración y gran sabor tras una maduración de 45 días	
COSTILLA DE CERDO BBQ	19.00
Cocción a baja temperatura de 24h, bañadas en deliciosa salsa BBQ, guarnición de patatas fritas	
PULPO A LA BRASA   	24.00
Terminado en brasa, con ajada especial y romesco, sobre una cama de “parmentier” de patata	
LUBINA A LA BRASA	21.50
Pieza fresca de 1/2 kg, sobre una cama de patata panadera con verduras	
MAGRET DE PATO A LA BRASA 	27.50
Pieza de 400 gramos acompañada de “Melocotón de la Viña”	
CALAMAR DE POTERA A LA BRASA 	19.50
Sobre una base de “parmentier” de boniato y un allioli negat de su propia tinta	

ARROCES (precio por persona, mínimo 2 personas)

DE GAMBAS Y CIGALAS 	19.00
Arroz seco de marisco hecho con “fumet” de pescado, con gambas rojas y cigalas	
DE LOMO BAJO DE TERNERA 	21.00
Arroz meloso de carne, hecho con caldo de ternera y acabado con una demi-glace, acompañado de una pieza de lomo bajo a la brasa y romero del huerto	
DE MAGRET DE PATO 	22.00
Arroz meloso de carne, acabado con una demi-glace, acompañado del magret de pato a la brasa y toques de foie	

EL TOQUE DULCE

MINI TARTA TATIN DE MANZANA   	5.50
NUESTRO CHEESECAKE   	5.50
MOUSSE DE CHOCOLATE 	5.50
MINI “XUIXO” A LA BRASA   	5.00
TIRAMISÚ  	5.50



LACTOSA



GLUTEN



FRUTOS SECOS