

POSTRES · DESSERTS

	“Piña Colada” mousse de coco, piña y Malibú “Piña Colada” coconut mousse, pineapple and Malibú	6,90
	Brownie de chocolate con helado de vainilla Chocolate brownie with vanilla ice cream	6,90
	Piña braseada caramelizada con helado Grilled caramelized pineapple with ice cream	6,90
	Crema catalana Crème brûlée	6,90
 	Cítricos Valencianos en texturas Valencian citrus fruits in textures	6,90
	Tarta de la abuela de chocolate Grandma's Chocolate Cake	6,90
 	Surtido de postres variados (4 postres) Assorted desserts (4 desserts)	23,00



BRASERIA
AURRERA

ALÉGENOS / ALLERGENS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the food information provided to the consumer, this establishment has available for your consultation the information regarding the presence of allergens in our products. Contact our staff if you want more information about it.

						
Gluten Gluten	Lácteos Milk	Huevos Eggs	Pescado Fish	Moluscos Molluscs	Crustáceos Crustaceans	Apio Celery
						
Cacahuetes Peanuts	Nueces Nuts	Sésamo Sesame	Soja Soy	Mostaza Mustard	Sulfitos Sulfites	Altramuces Lupins



TAPAS
GOURMET

TAPAS



	Flor de alcachofa a la brasa Grilled artichokes flower	13,90
	Calamar nacional a la brasa Grilled squid	al peso 100g x 5,50
	Calamares fritos Santurtzi Santurtxi fried squid	13,90
	Jamón Ibérico de bellota Acorn-fed iberian ham	19,90
	Sepia de primera a la plancha Grilled cuttlefish	14,50
	Gambas al ajillo Garlic prawns	14,20
	Pulpo a la brasa con patata asada Grilled octopus with baked potato	23,90
	Torreznos con patatas revolconas Pork rinds with mashed potatoes with garlic and paprika	12,00
	Carpaccio de Txuletón de vaca Beef ribeye carpaccio	18,00
	Patatas Bravas caseras Homemade "Bravas" spicy potatoes	8,00
	Ensaladilla rusa Russian salad	8,00
	Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade Iberian ham croquettes	10,50
	Txistorra a la brasa Grilled "txistorra" sausage	11,50
	Mejillones Brasería Braseria mussels	12,90
	Alitas de pollo estilo Louisiana Louisiana-style chicken wings	10,90
	Nachos con chili con carne y guacamole Chili with meat and guacamole nachos	12,50
	Huevos rotos con txistorra a la brasa Broken eggs with grilled "txistorra" sausage	12,50

ENSALADAS · SALADS

	Ensalada Mixta Mixed salad	11,50
	Ensalada César con pollo crujiente Caesar salad with crispy chicken	12,90
	Ensalada de ventresca con buen tomate y cebolleta tierna Tuna belly salad with good tomato and spring onion	14,00

PAELLA

Mínimo para 2 personas / Minimun for 2 persons

	Paella Mixta Mixed paella	15,50 p/p
	Paella de mariscos Seafood paella	16,50 p/p
	Arroz de txuleta Ribeye rice	22,90 p/p



CARNES · MEATS

	Vacío (corte Argentino) a la brasa Grilled flank steak (Argentinian cut)	19,50
	Entrecot de ternera 350g Beef sirloin steak 350g	22,50
	Solomillo de vaca Beef tenderloin steak	26,90
	Secreto de Angus Americano Chuck-Flap American Angus	26,90
	Magret de pato a la parrilla Grilled duck magret	21,00
	Txuletón de vaca madurada Matured beef ribeye	1 kilo 52,00
	Txuletón vaca madurada SELECTA SELECT matured beef ribeye	1 kilo 68,00
	Txuletón de vaca madurada PREMIUM "Deluxe European Top" PREMIUM "Deluxe European Top" matured beef ribeye	1 kilo 90,00
.....		
	1/2 Pollo a la brasa (con salsa a elegir) 1/2 Grilled chicken (with sauce to choice)	13,90
	Costilla de cerdo (con salsa a elegir) Pork ribs (with sauce to choice)	19,50

Salsa a elegir: Chimichurri, BBQ, Mostaza y miel
Sauce to choice: Chimichurri, BBQ, Honey mustard

.....

HAMBURGUESAS · BURGERS

	Hamburguesa Black Angus a la parrilla 200g Pan, carne vaca madurada, lechuga, bacon, queso cheddar, cebolla crujiente, salsa BBQ Grilled Black Angus burger 200g Bread, matured beef, lettuce, bacon, cheddar cheese, crispy onion, BBQ sauce	16,90
	Hamburguesa Bestial Pan, doble carne de vaca madurada, lechuga, doble bacon, doble queso cheddar, cebolla crujiente, salsa BBQ Beastly burger Bread, double matured beef, lettuce, double bacon, double cheddar cheese, crispy onion, BBQ sauce	20,00
	Hamburguesa veggy Pan, lechuga, tomate, guacamole, cebolla, carne vegana Veggie burge Bread, lettuce, tomato, guacamole, onion and vegan meat	16,90

PESCADO · FISH

	Lubina a la espalda / Seabass	22,00
	Bacalao a la brasa / Grilled cod	22,90
	Rodaballo a la brasa / Grilled turbot	S/M Min. 2 pers.

