

	Coulant chocolate Chocolate coulant	5,80
	Tarta de queso estilo Boston / Boston cheesecake	6,50
	Brownie de chocolate Chocolate brownie	5,80
	Crema catalana Crème brûlée “Catalan style”	5,80
	Piña braseada con helado Grilled pineapple with ice cream	5,80
	Quiche de cerezas y frutos rojos Nuevo / New Cherry and berry pie	6,50



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
						
Cacahuets Peanuts	Nueces Nuts	Sésamo Sesame	Soja Soy	Mostaza Mustard	Sulfitos Sulfites	



RACIONES - TO SHARE



	Patatas Bravas caseras Homemade "Bravas" spicy potatoes	7,00
	Ensaladilla Brasería Brasería russian salad	7,90
	Croquetas caseras de jamón ibérico o de pollo braseado Homemade Iberian ham or braised chicken croquettes	8,90
	Albóndigas con patatas fritas Meatballs with fries	8,90
	Morquilla de Burgos a la brasa Nuevo / New Grilled Burgos black pudding	10,90
	Provolone al horno Nuevo / New Baked provolone cheese	10,90
	Embutido de La Nucía a la brasa Grilled La Nucía sausages	10,90
	Calamares fritos Santurtxi Santurtxi fried squid	13,50
	Nachos con chili de carne y pico de gallo Chili with meat and pico de gallo nachos	10,90
	Alitas de pollo estilo Louisiana Louisiana-style chicken wings	9,90
	Huevos rotos con txistorra a la brasa Broken eggs with grilled "chistorra" sausage	11,20
	Alcachofas a la brasa con salsa de queso trufada Grilled artichokes with truffle cheese sauce	13,90
	Calamar nacional a la brasa según peso cada 100g x 5,50 Grilled squid according weight	
	Mejillones Brasería Brasería mussels	11,90
	Sepia de primera a la plancha Grilled cuttlefish	13,90
	Gambas al ajillo Garlic prawns	13,50
	Pulpo a la brasa con patata asada Grilled octopus with baked potato	22,90

ENSALADAS - SALADS

	Enslada Mixta Mixed salad	9,90		Paella Mixta Mixed paella	13,50 p/p
	Enslada César con pollo braseado Caesar salad with grilled chicken	10,90		Paella de mariscos Seafood paella	14,90 p/p
	Enslada de queso de cabra y coulis de mango Goat cheese salad with mango coulis	11,50	Minimo 2 personas / Minimun for 2 people Precio por persona / Price per person		

PAELLA

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	13,90
	Hamburguesa Bestial Nuevo / New 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	17,90
	Hamburguesa de pulled pork braseado Pan, carne desmechada de cerdo, queso cheddar, cebolla crujiente, salsa BBQ Braised pulled pork burger Bread, pulled pork, cheddar cheese, crispy onion, BBQ sauce	13,90
	Hamburguesa veggy Pan, lechuga, tomate, guacamole, cebolla, carne vegana Veggie burger Bread, lettuce, tomato, guacamole, onion and vegan meat	13,90

1/2 Pollo a la brasa (con salsa a elegir) 1/2 Grilled chicken (with sauce to choice)	12,90
Costilla de cerdo (con salsa a elegir) Pork ribs (with sauce to choice)	16,90
Costillas de ternera Arkansas a baja temperatura (con salsa a elegir) Arkansas beef ribs low temperature (with sauce to choice)	21,90

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

Entraña de vaca madurada Nuevo / New Matured beef Chuck-Flap	16,50
Vacío (corte Argentino) a la brasa Grilled flank steak (Argentinian cut)	18,90
Entrecot de vaca madurada 350g Matured beef Entrecote 350g	20,90
Picaña de Black Angus Black Angus picaña (Tip of bottom round)	20,90
Solomillo de vaca madurada Matured beef sirloin	25,90
Secreto de Angus Americano Chuck-Flap American Angus	24,90
Presade ternera Beef shoulder fillet	22,90
Chuletón de vaca madurada Matured beef ribeye kg	1 kilo 45,00
Chuletón vaca madura PREMIUM Matured beef ribeye PREMIUM	1 kilo 59,00
Tomahawk de vaca gallega Nuevo / New Galician beef Tomahawk	1 1/2 kilo 85,00

CARNES - MEATS

