



BRASERIA

AURRERA



TAPAS GOURMET

	Calamar nacional a la brasa Grilled squid	al peso 100g x per weight 100g x	5,50
	Calamares fritos a la andaluza Fried squid		14,50
	Jamón Ibérico de bellota Acorn-fed iberian ham		22,00
	Sepia de primera a la plancha Grilled cuttlefish		15,90
	Gambones a la brasa Grilled big prawns		14,90
	Gambas al ajillo Garlic prawns		14,90
	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		12,90

TAPAS



	Patatas Bravas caseras Homemade "Bravas" spicy potatoes	8,50
	Ensaladilla rusa Russian salad	8,50
	Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade Iberian ham croquettes	10,90
	Txistorra a la brasa Grilled "txistorra" sausage	11,90
	Mejillones Brasería Braseria mussels	12,90
	Alitas de pollo estilo Louisiana Louisiana-style chicken wings	11,50
	Nachos con chili con carne y guacamole Chili with meat and guacamole nachos	13,90
	Huevos rotos con txistorra a la brasa Broken eggs with grilled "txistorra" sausage	12,90
	Lágrimas de pollo Chicken fingers	11,90

ENSALADAS · SALADS

	Ensalada Mixta Mixed salad	11,90
	Ensalada de ventresca con buen tomate y cebolleta tierna Tuna belly salad with good tomato and spring onion	14,50
	Ensalada César con pollo crujiente Caesar salad with crispy chicken	13,50

PAELLA

Mínimo para 2 personas / Minimun for 2 persons

	Paella Mixta Mixed paella	15,90p/p
	Paella de mariscos Seafood paella	16,90p/p



DE LA HUERTA · VEGETABLES



Flor de alcachofa a la brasa / Grilled artichokes flower

14,50

Parrillada de verduras / Grilled vegetables

20,00

Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms

10,90



Pimientos de Padrón fritos / Fried Padron peppers

9,50



Espárragos a la brasa con romesco

13,90

Grilled asparagus with romesco sauce

CARNES · MEATS



Vacío (corte Argentino) a la brasa

20,50

Grilled flank steak (Argentinian cut)



Entrecot de ternera 350g / Beef sirloin steak 350g

22,90



Solomillo de vaca / Beef tenderloin steak

26,90



Secreto de Angus Americano

26,90

Chuck-Flap American Angus



Txuleción de vaca madurada / Matured beef ribeye

1 kilo 54,00



Txuleción vaca madurada SELECTA

1 kilo 70,00

SELECT matured beef ribeye



Txuleción de vaca madurada PREMIUM "Deluxe European Top" 1 kilo 90,00

PREMIUM "Deluxe European Top" matured beef ribeye



1/2 Pollo a la brasa (con salsa a elegir)

14,50

1/2 Grilled chicken (with sauce to choice)



Costilla de cerdo (con salsa a elegir)

19,90

Pork ribs (with sauce to choice)

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

HAMBURGUESAS · BURGERS



Hamburguesa Black Angus a la parrilla 200g

17,90

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



Hamburguesa veggy

16,90

Pan, lechuga, tomate, guacamole, cebolla, carne vegana

Veggie burge

Bread, lettuce, tomato, guacamole, onion and vegan meat

PESCADO · FISH



Lubina a la espalda / Seabass

22,90



Bacalao a la brasa / Grilled cod

22,90



POSTRES · DESSERTS

	Torrija con helado de vainilla French toast with vanilla ice cream	7,00
	Tarta de queso Cheesecake	7,00
	Piña a la brasa caramelizada con helado Grilled caramelized pineapple with ice cream	7,00
	Tiramisú casero Homemade Tiramisu	7,00
	Tarta de la abuela de chocolate Grandma's Chocolate Cake	7,00
	Surtido de postres variados (4 postres) Assorted desserts (4 desserts)	25,00

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. Dirijase 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