

LA BRASA

ASADOR

Mesa al centro

Pan artesano de masa madre, alioli casero y mojo rojo

Queso Manchego añejo

Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras

Croquetas caseras de jamón ibérico

Croquetas de Bacalao

Chorizos artesanos a la brasa

Pimientos de Padrón

Solomillo de cerdo ibérico salteado con fritas

Flan de queso

48€



LA BRASA

ASADOR

Parrillada

Pan artesano de masa madre, alioli casero y mojo rojo

Queso Manchego añejo

Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras

Chorizos artesanos a la brasa

Croquetas caseras de jamón ibérico

Solomillo de cerdo ibérico, Pollo Embarrado, Entrecot de añojo

Papas Arrugadas y Papas fritas

Flan de queso

52€



LA BRASA

ASADOR

Carnívoro

Pan artesano de masa madre, alioli casero y mojo rojo

Ensalada de queso ahumado, nueces y vinagreta agridulce

Carpaccio de chuleta

Croquetas de Jamón Ibérico

Empanadillas de vacuno mayor.

Chuleta de Novilla a la brasa con fritas caseras

(Aprox. 450gr/pers)

Tarta de queso Idiazabal

68€



LA BRASA

ASADOR

Tradición

Pan artesano de masa madre, alioli casero y mojo rojo

Jamón Ibérico de Bellota

Queso Manchego añejo

Bacalao frito con salsa tártara

Chorizos artesanos a la brasa

Entrecot de vaca a la brasa

o

Bacalao confitado con cebolla caramelizada y aceite de

pistachos

Tarta de queso Idiazabal

72€



LA BRASA

ASADOR

Los menús incluyen:

Vino blanco Rueda verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza de barril y refresco.

Agua Mineral y café

IGIC incluido (7%). Precios por persona en €.

Se servirá 1 botella de vino por cada 3 personas y 1 cerveza o refresco por persona.

Las consumiciones anteriores y posteriores a los eventos se cobrarán a parte según precios de la carta.

El menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 5 días de antelación.

Menú servido a mesa completa. Mínimo 12 comensales.

Menús válidos del 01 de Octubre de 2025 al 01 de Julio de 2026.

