

## Tapas

Nuestra ensaladilla rusa .....	7
Foie Micuit a nuestra manera .....	16 (NUEVO)
Jamón ibérico de Guijuelo .....	19,5
Queso curado artesano de oveja reserva .....	9,6
Selección de quesos artesanales nacionales .....	15
Anchoas del Cantábrico de Santoña (0'0) 8 filetes .....	17,5
Butifarra de Pinoso a la brasa .....	7,5
Las Bravas a nuestra manera .....	8
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades) .....	12
Mollejas de ternera a la brasa .....	13
Huevos Camperos rotos con Jamón Ibérico .....	13,5 (NUEVO)

## De la huerta

Ensalada Gourmet (mezclum, cherry, nueces, pasas, rulo de cabra, balsámico) .....	12
Ensalada de ventresca de bonito con lechuga rizada, tomate cherry y cebolla morada .....	14,5
Las verduras y el fuego, nuestra parrillada .....	12,5
Berenjenas fritas con miel y queso de cabra .....	9,50
Alcachofas a la plancha. ....	9,5
Alcachofas fritas con praliné de almendra y crujiente de Jamon .....	14

## Del mar

Paticas de calamar crujientes .....	11
Calamar plancha con aceite de cebollino y praliné de almendra .....	17
Calamar rebozado a la andaluza .....	17
Gambas rojas al ajillo .....	13,50

## Barbacoa en Mesa

Tomahawk seleccionado .....	55/kg
T-Bone corte especial .....	58/kg

*Recomendado 2 personas.*

## Carnes a la brasa

Secreto de raza .....	15
Chuletas de cordero .....	17
Hamburguesa gourmet (elaborada con carne de chuletón) .....	14
Churrasco de ternera .....	15
Entrecot de carne roja premium .....	22
Solomillo de carne roja premium .....	24
Parrillada de carne (entrecot, churrasco, secreto y butifarra) .....	45

*Todas las carnes van acompañadas de patatas fritas caseras.*

## Pescados

Lomo de Salmón a la brasa .....	17
Lubina a la espalda con patatas y verdura .....	17
Calamar plancha con aceite de cebollino y praliné de almendra .....	17

## Postres

Tarta de queso .....	6,5
Tarta de Chocolate con almendras y pistacho .....	6,5
Leche frita con helado de turrón .....	6,5
La Torrija de las Brasas .....	8 (NUEVO)

Carta de un solo uso como prevención del COVID-19

Precios en euro €. IVA incluido.

Servicio de pan y aperitivo 1,70€ por comensal.

Nuestro pan de PAYÉS está realizado de modo artesanal a partir de masa madre natural con harina de trigo.

Información sobre alérgenos: nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.

Si es usted alérgico/a consulte a nuestro personal de sala.