

Tapas Gourmet Froides

Jambon Iberique "Bellota"	26
Fromage Manchego Affiné	12
Selection de Fromages Espagnol	20
Anchois Cantábrico CODESA serie OR	19
Jambon de vache Wagyu Janapese affiné	29

du Jardin

Salade Gourmet (mezclum, cherry, noix, raisins secs, fromage chevre, balsámico)	15
Bonne Tomate, petit concombre et thon du bateau	17,5
Salade de Thon, tomate sélectionnée et oignon rouge	18
Variete de Legumes Grillé	16
Aubergines frits avec miel et fromage de chèvre	11

Tapas Gourmet

Patatas Bravas	8
Croquettes de jambon Iberiques (6 unités)	14,4
Gesiers de veau avec barbecue	19
Oeufs au 65°, frites et jambon iberique	16
Saucisse rouge basque aux barbecue	10
Poulpe grillé	26
Calmar grillé et huile de ciboulette et praliné aux amandes	23
Calmar frits en rondelle	23
Crevettes rouge a l'ail	23

Prix en euro € -TVA incluse.

Service de pain et olives 2€

ALI OLI.....3€

WIFI: BRASAS

PASSWORD: 8D@gosto

Barbecue sur la table

raza: FRISONA Côte de filet basse avec 2 textures, une savoureuse et l'autre tendre et subtile	T-Bone selection premium	75/kg
raza: SIMMENTAL Viande savoureuse et juteuse	Côte de boeuf selection premium	72/kg
raza: HOLSTEIN Viande exquise, saveur unique et exclusive	Côte de boeuf ESPECIAL SUPER EXTRA	89/kg
SÉLECTION EXCLUSIVE DE COTE DE BOEUF RACE GALICIENNE	Viande tendre au goût équilibré et succulent	95/kg

Viandes à la BBQ

Côtellettes d'agneau	25
Hamburguer gourmet (elaboré avec boeuf) 230 gr.	18
Entrecôte coupé premium 300 gr.	28
Filet coupé premium 250 gr	31
<i>Sauces maison</i> (belge, tomate et épices)	3,5

Toutes les viandes sont accompagné avec les frites

Poissons

Blancs de Turbot avec sautés de légumes	25
Filet de Moure confit avec des légumes	25

Desserts

Tarte de fromage	7
Tarte de Chocolat avec amandes et pistache	7
Lait frit avec glace d'amande	7
Pain Perdu de las Brasas	8,5

Notre pain est fabriqué à la main à partir de levain naturel avec de la farine de blé et du seigle.
Alergie demander, si vous êtes allergique consultez notre équipe de salle