



*Nuestra
Carta*

Tremendo

• BRASAS • VINOS • COPAS •



PARA EMPEZAR

VERMUT POR COPAS

LUSTAU ROJO	5€
-------------	----

LUSTAU BLANCO	5€
---------------	----

MARTINI ROJO	5€
--------------	----

MARTINI BLANCO	5€
----------------	----

VINOS POR COPAS

VINOS BLANCOS

MAR DE FRADES	4.50€
---------------	-------

Albariño

RAMON BILBAO	3.50€
--------------	-------

Verdejo

PICARDIAS SEMIDULCE	3.50€
---------------------	-------

Verdejo

VINOS TINTOS

PICAPINOS	4€
-----------	----

Tempranillo, RIBERA DEL DUERO

RAMON BILBAO ED. LIMITADA	4€
---------------------------	----

Tempranillo, RIOJA

LO ALTO	4€
---------	----

Bobal, UTIEL REQUENA

VINOS ROSADOS

MONTECIERZO	4€
-------------	----

Merlot, NAVARRA

ENTRANTES

JAMÓN 100% BELLOTA 28€

100gr de jamón de bellota, puro placer al paladar

CROQUETA DE CHULETÓN 4€ Unidad

Preparadas con carne madurada en nuestra cava
14 - 5

PATATAS BRAVAS 8€

Patatas bravas a nuestro estilo con salsa de la casa
12

ENSALADILLA RUSA 11€

Si se podía mejorar la receta de la rusa, esta tiene que ser la definitiva
1 - 2

CALAMAR DE PLAYA A LA BRASA 19€

Calamar de playa a la brasa con salsa mery y mayonesa negra
13

STEAK TARTAR TREMENDO 21€

Nuestro versión del steak tartar de solomillo de vaca
1 - 4 - 10 - 12

STEAK TARTAR DE ATUN ROJO Y FRESAS 24€

Nuestra receta más exclusiva con atún rojo, aguacate y fresas
2 - 4 - 11

PROVOLONE AL CARBÓN 14€

Provolone fundido al fuego con ese toque de brasa
5

ALCACHOFAS GRATINADAS 14€

Alcachofas con jamón de cebo y parmesano fundido
7

PULPO A LA BRASA 19€

Sobre parmentier de boniato
8 - 13 - 5

**HUEVOS A BAJA TEMPERATURA CON
JAMON DE CEBO Y PATATAS** 16€

1 - 12

NUESTRAS BRASAS



En la siguiente página pueden añadir las guarniciones

CHULETÓN DE VACA

69€/Kg

Vaca frisona de calidad superior de alta infiltración de grasa.
Maduración de entre 40 y 60 días en cava propia.

ENTRECOT

29€

350gr aproximadamente de lomo alto nacional con gran jugosidad y sabor

SOLOMILLO DE VACA

28€

250gr de solomillo de vaca con ternura excepcional y textura jugosa

PRESA IBÉRICA

29€

300gr Presa ibérica alimentada de bellota, lo que la convierte en la pieza más jugosa y exquisita

T- BONE

75€/KG

La suavidad del solomillo y el sabor intenso del entrecot, separados por su clásico hueso en forma de T. Uno de esos cortes que vale la pena probar

ENTRAÑA ARGENTINA

28€

El clásico corte parrillero. Una pieza alargada y tierna, recubierta por una fina capa de grasa que al calor de las brasas libera un sabor inigualable.

DEL MAR A LA BRASA

En la siguiente página pueden añadir las guarniciones

ATÚN ROJO SELLADO

29€

Nuestro favorito del mar, un sabor único sellado en brasa

2

LUBINA

21€

Lubina salvaje de textura fina y sabor limpio cocinada entera a la brasa

2

PULPO A LA BRASA

19€

Sobre parmentier de boniato

8 - 13 - 5

CALAMAR DE PLAYA A LA BRASA

19€

Calamar de playa a la brasa con salsa mery y mayonesa negra

13

GUARNICIÓN

PATATAS FRITAS 4€

Bowl de patatas fritas caseras, el acompañante perfecto

BASTONES DE BONIATO 4.50€

Esta vez boniato para con ese toque dulce natural

PARRILLADA DE VERDURAS 12€

Espárragos, champiñon, pimiento rojo, pimiento padrón, calabacion, cebolla y tomate

GUARNICIÓN TREMENDO 10€

Plato de patatas fritas, bastones de boniato y pimiento padron

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

LONGANIZAS A LA BRASA CON PATATAS 10€

4 - 12

RIGATONI BOLOÑESA 12€

1 - 14 - 6 - 5

LOS MENUS INCLUYEN BEBIDA

POSTRES

TARTA CREMOSA DE QUESO 8€

Nuestra icónica tarta de queso al horno, fluida por dentro y tostada por fuera
14 - 5

TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA 9€

Torrija casera peinada con helado de vainilla
14 - 1 - 5

LA MACETA DE VENTA CABRERA 9€

Espectacular presentación del jardín de Venta Cabrera
5

TIRAMISÚ 9€

El clásico y tradicional postre italiano acabado con espresso
5 - 14





Nuestra Bodega

Tremendo

• BRASAS • VINOS • COPAS •



VINOS BLANCOS

D.O. VALENCIA Y RUEDA

LO ALTO TARDANA 22€

Tardana, Utiel Requena

AL VENT 19€

Sauvignon Blanc, Utiel Requena

PASION DE MOSCATEL 21€

Moscatel, Utiel Requena

RAMON BILBAO 21€

Verdejo, Rueda

D.O. RIBERA DEL DUERO

BOADA VIÑAS VIEJAS 22€

Verdejo

EL SECRETO DE MARIA 28€

Albillo

D.O. RIOJA

CORNELIO DINASTIA 26€

Viura

RAMON BILBAO LIMITE NORTE 34€

50% Maturana blanca 50% Tempranillo blanco

D.O. LEON

PICARDIAS SEMIDULCE 21€

Verdejo dulce

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO GWÜRZTRAMINER 24€

Gwurztraminer

VIÑAS DEL VERO 21€

Chardonnay

D.O. RIAS BAIXAS

SANTIAGO RUIZ 28€

Albariño

LUSCO 25€

Albariño

MAR DE FRADES 29€

Albariño

D.O. VALDEORRA

VIA STELLAE 23€

Godello



VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

RUDELES 23	22€
Tempranillo	
CRUZ DE ALBA	30€
Tempranillo	
LA FLER VIVALTUS	69€
Tempranillo	
VIVALTUS	130€
Tempranillo	
PICAPINOS	28€
Tempranillo	
PHYLOS 12 MESES	27€
Tinta del pais	
BLAS SERRANO 17 MESES	34€
Tempranillo	
MATHIS	120€
Tempranillo	
SECRETO DE MARIA	32€
Tempranillo	
RICARDO DUMAS SELECCION	28€
Tempranillo	
ALION	155€
Tinto Fino	
VEGA SICILIA 5°	260€
Tinta fina y merlot	
PINGUS 2019	1600€
Tempranillo	
LA FLER VIVALTUS BOTELLA 5 LITROS	400€
Tempranillo	

D.O. RIOJA

RAMON BILBAO ED. LIMITADA	22€
Tempranillo	
RAMON BILBAO RESERVA	29€
Tempranillo	
MIRTO	65€
Tempranillo	
VERONIA ED. LIMITADA	24€
Tempranillo	
LAN ED. LIMITADA	39€
Tempranillo	
CORNELIO IMPERIAL AUTOR	52€
Tempranillo	

D.O. UTIEL REQUENA

LO ALTO BOBAL	24€
Bobal	
VETERUM TINAJAS	26€
Bobal	

D.O. LEON

EL MEDICO	29€
Prieto picudo	

D.O. SOMONTANO

BLECUA	100€
Cabernet sauvignon, Merlot, Garnacha Tinta, Tempranillo	

D.O. ALMANSA

RODRIGUEZ DE VERA CRIANZA	22€
Cabernet sauvignon, Merlot, Garnacha Tintorera, Syrah	

D.O. RIBERA SACRA

VIA STELLAE	24€
Mencia	

VINOS ROSADOS

MONTECIERZO	21€
--------------------	------------

Merlot, D.O. NAVARRA

RAMON BILBAO EARLY HARVEST	26€
-----------------------------------	------------

Tempranillo y garnacha

CAVA Y CHAMPAGNE

JUVE CAMPS RESERVA BRUT NATURE	36€
---------------------------------------	------------

MOET BRUT NATURE	66€
-------------------------	------------

MOET ROSE	86€
------------------	------------

MOET ICE	90€
-----------------	------------

VEUVE CLICOT	92€
---------------------	------------

DOM PERIGNON	320€
---------------------	-------------



Buen Provecho

 @tremendo restaurante

ALÉRGENOS

1 Huevos



2 Pescado



3 Cacahuetes



4 Soja



5 Lácteos



6 Frutos de cáscara



7 Apio



8 Crustáceos



9 Altramuces



10 Mostaza



11 Sésamo



12 Dióxido de Azufre y Sulfitos



13 Moluscos



14 Gluten

