

Del Huerto from the Garden



ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA 16€
TOMATO SALAD WITH VENTRESCA TUNA



BURRATA CON TOMATE RAF AZUL 18€
BURRATA WITH BLUE RAF TOMATO

ENSALADA MIXTA CON ATÚN 13€
MIXED SALAD WITH TUNA

ENSALADA DE TOMATE CON ORÉGANO 9,5€
TOMATO SALAD WITH OREGANO

ENSALADILLA RUSA / RUSSIAN SALAD 14€
Patata, Zanahoria, Atún, Guisantes y Huevo Cocido.
Potato, Carrot, Tuna, Peas and Hard-Boiled Egg.

PARRILLADA DE VERDURAS 18€
GRILLED VEGETABLES
Tomate, Setas, Calabacín, Cebolla, Berenjena,
Pimientos Rojo/Verde y Espárragos Trigueros.
Tomato, Mushrooms, Zucchini, Onion, Eggplant,
Red/Green Peppers and Wild Asparagus.

Para Picar / Appetizer

PIMIENTOS DE PADRÓN 13€
PADRÓN PEPPERS (SPICE SURPRISE)

CAZUELA DE PROVOLONE CON ORÉGANO 14€
PROVOLONE CHEESE CASSEROLE WITH OREGANO

BOQUERONES REBOZADOS FRITOS 15€
FRIED FRESH ANCHOVIES

CHOPITOS REBOZADOS FRITOS 16€
FRIED BATTERED BABY SQUID

CALAMARES REBOZADOS FRITOS 16€
FRIED BATTERED SQUID



'NUESTRAS TORTILLAS DE PATATA'
SPANISH OMELETTES

● **TORTILLA ESPAÑOLA TRADICIONAL** 6€

● **TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO** 7€
SPANISH OMELETTE WITH CHORIZO

● **TORTILLA ESPECIAL 'VULCANO'** 8€
CON SALSA DE CALLOS
SPANISH OMELETTE WITH TRIPE SAUCE



Populares / Spoon Dishes

PAELLA MIXTA DE MARISCO Y POLLO (RACIÓN) 10€
SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA (PORTION)



RABO DE TORO EN SALSA / OXTAIL IN SAUCE* 24€

ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA* 18€
VEAL MEATBALLS IN SAUCE*

CALDO DE COCIDO 6€
BROTH MADRID-STYLE COCIDO

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO* 18€
FRIED EGGS WITH IBÉRICO CURED HAM*

HUEVOS ROTOS CON CHORIZO CRIOLLO A LAS BRASAS* 16€
FRIED EGGS WITH GRILLED CREOLE CHORIZO*

MILANESA NAPOLITANA (POLLO O TERNERA)* 21€
CON TOMATE, LACÓN Y QUESO FUNDIDO
NEAPOLITAN MILANESE (CHICKEN OR VEAL)*
WITH PORK SHOULDER HAM, TOMATO & MELTED CHEESE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD) 14€
IBÉRICO CURED HAM CROQUETTES (6 PCS)

CROQUETAS DE BACALAO CON PANKO (6 UD) 14€
COD CROQUETTES WITH PANKO (6 PCS)

*Con Patatas Fritas / With Fried Potatoes



A la Parrilla Barbecue



GRAN PARRILLADA DE CARNES +1,5K 60€

CHARCOAL-GRILLED MEAT FEAST +1,5KG
Secreto Ibérico, Costillas de Cerdo, Tira de Asado,
Entraña de Ternera, Pollo, Chorizo Criollo,
Morcilla de Cebolla, Pimientos Padrón y Patata Asada.
Iberian Pork Secreto, Pork Ribs, Roast Beef Strip Premium,
Veal Skirt Steak, Chicken, Creole Chorizo,
Onion Blood Sausage, Padrón Peppers and Roast Potato.

CHULETÓN (LOMO BAJO) +1 K 2 53€
BONELESS RIBEYE STEAK + 1'5K

ENTRAÑA DE TERNERA / VEAL SKIRT STEAK 23€

ENTRECOT DE TERNERA / VEAL ENTRECÔTE 24€

TIRA DE ASADO PREMIUM (SIMMENTAL) 24€
PREMIUM ROAST BEEF STRIP (SIMMENTAL)

SECRETO IBÉRICO / IBERIAN PORK SECRETO 17€

COSTILLAS DE CERDO / PORK RIBS 18€

CHORIZO CRIOLLO O MORCILLA DE CEBOLLA 6€
'CHORIZO CRIOLLO' OR ONION BLOOD SAUSAGE

1/4 TRASERO DE POLLO 15€
CHICKEN HINDQUARTER

HAMBURGUESA DEL CÉSAR / CAESAR BURGER 15€
200 GR de Carne de Vaca acompañado con
Patatas Fritas, Lechuga, Tomate y Cebolla.
200 GR of Beef with Chips, Fresh Lettuce,
Tomato and Onion.

■ ■ EXTRA Bacon & Cheddar +1€



PULPO A LAS BRASAS + CREMA DE PATATA AZUL 24€
GRILLED OCTOPUS + BLUE POTATO CREAM



CARTA ALÉRGENOS



PAN - 0,50€/pers. BREAD - €0,50/p.p.
PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Ibéricos / Iberico Cold Cuts

Corte a Cuchillo / Hand Cut

RACIÓN/RATION

1/2



SURTIDO DE IBÉRICOS / ASSORTMENT OF IBÉRICO CURED MEATS 35€ 23€
Jamón, Chorizo, Salchichón y Lomo Ibéricos de Extremadura,
Cecina de León y Queso de Zamora.
Con Ración Pan Tumaca / With Tumaca Bread

JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA 26€ 15€
IBÉRICO CURED HAM FROM EXTREMADURA

LOMO IBÉRICO DE EXTREMADURA 26€ 15€
IBÉRICO PORK LOIN FROM EXTREMADURA

CHORIZO IBÉRICO O SALCHICHÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA 22€ 12€
IBÉRICO CHORIZO OR IBÉRICO SALCHICHÓN FROM EXTREMADURA

CECINA DE VACUNO DE LEÓN / CURED BEEF FROM LEÓN 26€ 15€

QUESO CURADO ZAMORANO / ZAMORA CURED CHEESE 25€ 14€



EXTRA PAN TUMACA
EXTRA TUMACA BREAD
3,50€



De Cuchara / Spoon Dishes



COCIDO MADRILEÑO COMPLETO / MADRID-STYLE COCIDO 25€

Caldo de Cocido con Fideos en puchero y fuente con Garbanzos calidad extra, Morcillo, Panceta, Falda de Ternera, Gallina, Tocino, Zanahoria, Patata, Repollo, Morcilla y Chorizo Asturianos.

‘Cocido’ Broth Stew with Noodles and Chickpeas, Beef Shank, Pancetta, Beef Brisket, Hen, Bacon, Carrot, Potato, Cabbage, Asturian Chorizo and Blood Sausage.



LENTEJAS ESTOFADAS / LENTIL STEW 18€

Lentejas Pardinas con refrito de Verduritas, Tocino, Morcilla y Chorizo asturianos, Zanahoria y Pimentón.

FABADA ASTURIANA / ASTURIAN BEAN STEW 19€

Alubias, Chorizo y Morcilla Asturianos, Panceta, Tocino y Picada de Jamón.

CALLOS A LA MADRILEÑA / MADRID-STYLE TRIPE 19€

Callos, Morro, Oreja, Chorizo y Morcilla Asturianos y Pimentón. Tripe, Morro, Ear, Asturian Chorizo & Blood Sausage & Paprika.

Postres / Desserts

BROWNIE CON NATA / BROWNIE WITH CREAM 6€

FLAN CASERO DE HUEVO (CON/SIN NATA) 6€

HOMEMADE EGG FLAN WITH/WITHOUT CREAM

PUDIN CON MANZANA Y NATA

APPLE AND CREAM PUDDING

TARTA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA 6€

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SYRUP

TARTA DE MANZANA / APPLE CAKE 6€

CESTA BARQUILLO CON 2 BOLAS HELADO 6€

WAFFLE BASKET WITH ICE CREAM (2 SCOOPS)

BOLA EXTRA DE HELADO

EXTRA SCOOP OF ICE CREAM



PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Café / Coffee

CAFÉ SOLO / BLACK COFFEE 1,8€

CAFÉ CORTADO / ESPRESSO MACCHIATO 1,8€

CAFÉ CON LECHE / LATTE 2€

INFUSIONES / INFUSIONS 1,8€



¡VALORA tu Experiencia!
Share your Experience!

Bebidas - Drinks

VERMUT DE GRIFO / VERMOUTH ON TAP 3€

DOBLE CAÑA / DOUBLE BEER 3€

COPA DE CERVEZA / BEER CUP 4,5€

JARRA DE CERVEZA / BEER JUG 5,5€

GAMA ‘SAN MIGUEL’ / BOTTLES OF BEER

• SAN MIGUEL ORIGINAL NATURAL (TERCIO) 3,8€

• ESPECIAL GLUTEN FREE (TERCIO) 3,8€

• SELECTA TOSTADA EXTRA - 3 MALTAS Y 3 LÚPULOS (TERCIO) 3,8€

• TOSTADA 0,0 (TERCIO) 3,8€

REFRESCOS / SOFT DRINKS 350 ML 3,5€

NESTEA - AQUARIUS - ZUMOS / JUICES 3,5€

AGUA MINERAL CON/SIN GAS 2,3€

MINERAL WATER / SPARKLING WATER

TINTO DE VERANO / SUMMER RED WINE SPRITZER 4,5€

VASO DE SANGRÍA / GLASS OF SANGRÍA 4,5€

JARRA DE SANGRÍA 1L / SANGRIA PITCHER - 1L 17€

SIDRA ASTURIANA NATURAL (BOTELLA) 7,5€

NATURAL CIDER (GLASS)

Vinos - Wines

VINOS TINTOS / RED WINE PATA NEGRA COPA BOTELLA

TINTO DE LA CASA - D.O. TORO - TEMPRANILLO ROBLE 2,5€ 16€

D.O. RIOJA CRIANZA 3,2€ 17€

D.O. RIOJA RESERVA - 24€

D.O. RIBERA DEL DUERO ROBLE 3,5€ 19€

D.O. RIBERA DEL DUERO RESERVA - ARNÁIZ - 27€

D.O. VINOS DE MADRID - LAS LETRAS 3,5€ 22€

ROBLE 2018 - 4 MESES EN BARRICA

VINOS BLANCOS / WHITE WINE COPA BOTELLA

VERDEJO D.O. RUEDA - CASTILLO DE AZA 3€ 16€

D.O. RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO 3,8€ 24€

VINO BLANCO DULCE - COSTA GADITANA - ABULAGA 3,8€ 24€

SEMIDULCE - D.O. RIOJA 3,2€ 18€

ROSADO - D.O. RIBERA DEL DUERO 2,8€ 14€

CAVA SUPERIOR - SUPERIOR CAVA 5€ 16€

COPA COMBINADA- MIXED DRINK CUP 9€ -

@lasbrasasdevulcano



[LASBRASASDEVULCANO.COM](https://lasbrasasdevulcano.com)

CALLEJÓN DEL GATO • BARRIO DE LAS LETRAS