



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

## BIENVENIDO A EMBERA

—❧— *Donde el fuego se convierte en arte* —❧—

Hay lugares que siguen tendencias.  
**EMBERA** crea las suyas.

Nacido alrededor del fuego y construido sobre la excelencia,  
**EMBERA** representa una nueva forma de entender la gastronomía:  
producto excepcional, servicio impecable y una experiencia  
diseñada hasta el último detalle.

Cada plato, cada copa y cada encuentro forman parte de una propuesta  
donde la autenticidad se encuentra con la sofisticación y donde el  
tiempo adquiere un valor diferente.

Más que un restaurante, **EMBERA** es un destino para quienes  
reconocen la calidad sin necesidad de explicaciones.



### FUEGO • ELEGANCIA • EXCLUSIVIDAD

NO TODOS LOS RECUERDOS PERMANECEN.

# EMBERA SÍ.



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

## HUERTA Y TRADICIÓN

*Frescura, producto y sabor auténtico*



### ENSALADA DE VENTRESCA .....

Tomate, ventresca de atún, canónigos, aceite de oliva, cebolla roja y aceitunas verdes.

Alérgenos: Pescado | Sin gluten



### BURRATA AL PESTO .....

Base de canónigos, cremosa burrata, melocotón asado y láminas de jamón serrano, todo ello salpicado con nuestro pesto de albahaca.

Alérgenos: Lácteos | Frutos de cáscara



### ENSALADA TROPICAL A LA BRASA .....

Carne a la brasa, perejil, tomate cherry, aguacate, cebolla morada y maíz asado. Aliño de limón, ajo y pimienta negra.

Alérgenos: Gluten | Soja | Apio

## TESOROS DE LA DESPENSA

*Selección de curados y quesos*



### TABLA DE JAMÓN DUROC .....

D.O. Teruel. Lonchas finas de jamón de raza Duroc, pan tumaca y olivas arbequinas.

Alérgenos: Sin gluten



### TABLA DE EMBUTIDOS .....

Jamón serrano, lomo, chorizo y salchichón.

Alérgenos: Sin gluten



### TABLA DE QUESOS VARIADOS .....

Zamorano tres leches (semicurado y curado), azul y brie.

Alérgenos: Lácteos | Frutos de cáscara

### TABLERO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuz



Moluscos



Sin gluten



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

2

## PICOTEO EMBERA

## PICOTEO EMBERA

## PARA COMPARTIR

## TAPAS Y CAPRICHOS

## ESPECIALIDADES EMBERA

### TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE TERNERA

Tuétano asado al horno, acompañado de tartar de ternera aliñado con mostaza antigua y AOVE.

Alérgenos: Q Sin gluten

★ Plato estrella



Oliva Chupadados

Alérgenos: Q Sin gluten



Oliva Mojo Picón

Alérgenos: Q Sin gluten



Pepinillos

Alérgenos: Q Sin gluten



Cacahuets

Alérgenos: Cacahuets

## GILDAS DEL NORTE

### Gilda de Anchoa

Anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna verde.

Alérgenos: Pescado | Q Sin gluten

### Gilda de Anchoa con Queso Fresco

Anchoa del Cantábrico, queso fresco, piparra y aceituna.

Alérgenos: Pescado

Lácteos | Q Sin gluten

### CARPACCIO DE TERNERA

Finas láminas de solomillo de ternera sobre rúcula, lascas de parmesano, zumo de limón y AOVE.

Alérgenos: Lácteos

Q Sin gluten

### CARPACCIO DE GAMBAS

Láminas de gamba roja cruda marinadas en aceite de lima y cebollino, con sal en escamas.

Alérgenos: Crustáceos |

Q Sin gluten

### CEVICHE TROPICAL DE GAMBÓN

Gambón fresco marinado en limón con mango, aguacate, pimiento rojo y verde, cebolla morada y plátano maduro.

Alérgenos: Crustáceos

Q Sin gluten

### Nachos de la Casa

Totopos con queso cheddar, carne de ternera, jalapeño, salsa criolla y guacamole.

Alérgenos: Lácteos |

Q Sin gluten

### Patatas Bravas

Patatas fritas crujientes con nuestra salsa brava casera.

Alérgenos: Q Sin gluten

### Pimientos de Padrón

Pimientos verdes fritos, unos picanotes y otros no.

Alérgenos: Q Sin gluten

### Sabor Mediterráneo

Hummus cremoso coronado con oliva negra.

Alérgenos: Sésamo

Q Sin gluten

## SABORES DE LA BRASA

## SABOR A MAR

### Lo Sencillo Hecho Fantástico

Longaniza blanca, longaniza roja, butifarra y morcilla al horno con salsa de whisky.

Alérgenos: Gluten | Sulfitos

### Brochetas de Pollo a la Brasa

2 brochetas de pollo marinada a la parrilla, glaseadas con nuestra salsa parrillera casera.

Alérgenos: Gluten | Soja

### Brochetas Morunas de Cerdo

Pinchos de cerdo adobados con especias norteafricanas, asados a la parrilla.

Alérgenos: Q Sin gluten

### Torreznos de Soria con Patatas Chips

El torrezno más famoso de España, servido con patata chips artesana. Crujiente doble.

Alérgenos: Q Sin gluten

## CLÁSICOS

### Pincho de Tortilla Española

Tortilla de patatas jugosa, con cebolla o sin cebolla. Servida sobre pan rústico.

Alérgenos: Huevos

### Tequeños (4 uds)

Tradicionales bastones de queso blanco envueltos en masa crujiente y fritos. Acompañados de nuestra salsa de la casa.

Alérgenos: Gluten  
Lácteos | Huevos

### Gambas al Ajillo

Gambas frescas salteadas en AOVE con ajos laminados y guindilla de la barra. Un clásico que nunca falla.

Alérgenos: Crustáceos | Q Sin gluten

### Gambeta

Patatas crujientes, huevo frito y gambas al ajillo. Texturas crujientes y sabor intenso.

Alérgenos: Crustáceos | Huevos | Q Sin gluten

### Sardinas a la Plancha (2 uds)

Sardinas frescas a la brasa con aceite de oliva, ajo y limón.

Alérgenos: Pescado | Q Sin gluten

### Sardinas Ahumadas (2 uds)

Sardinas marinadas en aceite, limón y ajo, con ahumado artesano.

Alérgenos: Pescado | Q Sin gluten

### Calamares a la Andaluza

Calamares frescos rebozados con nuestra mezcla especial, servidos con alioli.

Alérgenos: Gluten | Moluscos | Huevos

### Langostinos Crujientes

Langostinos envueltos en hilo de patata, servidos con salsa de mango y chile.

Alérgenos: Crustáceos | Huevos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Sin gluten

## TABLERO DE ALÉRGENOS

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

3



## CAZUELAS Y FUEGO LENTO

*Recetas cocinadas con paciencia, tradición y sabor*



### CAZUELA VEGGIE DE CHAMPIÑONES AL AJILLO

Los de toda la vida, pero con perejil fresco recién picado. Huelen a campo y saben a casa.

Alérgenos: Sin gluten



### CAZUELA DE CHISTORRA PATATA FRITA • HUEVO ROTO

Sabor navarro, textura crujiente y yema líquida. La combinación perfecta.

Alérgenos: Huevos | Sin gluten



### FUEGO Y VIÑA

Chorizo picante guisado a fuego lento en salsa de vino tinto.

Alérgenos: Sulfitos | Picante

## ★ ESPECIALIDAD EMBERA ★



## EL ORO NEGRO

LA JOYA  
DE NUESTRA  
COCINA

Horas de fuego lento para que la salsa adquiera su característico color oscuro y textura sedosa.

Tradicionalmente no se come con cuchara, sino mojando pan caliente.

Acompañamos el plato con un poco de harissa para los que busquen un toque picante.

*Toda una experiencia.*

Alérgenos: Gluten



### PROVOLONE AL HORNO SALSA DE TOMATE CASERA

Cremoso, ahumado y fundente. La pareja perfecta entre el queso italiano y el tomate mediterráneo.

Alérgenos: Lácteos | Sin gluten



### BRIE AL HORNO • JAMÓN • FRUTOS SECOS • MELOCOTÓN • MIEL

Cremoso, salado, crujiente y dulce. Todo lo que necesitas en una cazuela.

Alérgenos: Lácteos | Frutos de cáscara | Sin gluten



### CAZUELA DE CARRILLADA CON PATATA FRITA

Horas de fuego lento para que la carne se deshaga en la boca. Con sus patatas fritas, como en casa pero mejor.

Alérgenos: Sin gluten

## COMPLEMENTOS



Servicio de pan



Suplemento salsa



Pan tostado con tomate y alioli



## • TABLERO DE ALÉRGENOS •



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Sin gluten

• TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA •



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

4

## SABORES DEL MAR

### SALMÓN WELLINGTON

*Tradición marinera, producto y brasa*

El primo marinero del famoso Beef Wellington. Nuestro salmón se envuelve en un abrigo de hojaldre dorado con un delicado relleno de espinacas. Al corte, el vapor aromático y la capa crujiente dan paso a un salmón jugoso en su punto. Con nuestra salsa de eneldo casera.

Alérgenos: Gluten | Pescado | Lácteos | Huevos



### ESPECIALIDAD EMBERA

### PULPO A LA BRASA CON PURÉ CREMOSO DE PATATA

Textura tierna por dentro, crujiente por fuera. El sabor de la brasa se encuentra con la suavidad del puré casero.

Alérgenos: Moluscos | Lácteos | Sin gluten



### LUBINA SALVAJE RELLENA DE GAMBAS, FIDEOS VERMICELLI Y CHAMPIÑONES

Lomo de lubina salvaje relleno de gambas salteadas, champiñones frescos y finos fideos vermicelli. Cocinado al horno y servido con una suave salsa de vino blanco. Texturas y sabores del mar en un solo plato.

Alérgenos: Pescado | Crustáceos | Gluten | Sulfitos



### PAELLA DE MAR • TRADICIÓN VALENCIANA •

PARA 2 PERSONAS

Arroz meloso con pescado fresco, gambas, mejillones y calamares, cocinado con nuestro fumet casero y azafrán.

⌚ Tiempo de espera:  
25-30 minutos.

Alérgenos: Pescado | Crustáceos | Moluscos | Sin gluten



### JOYAS CRUJIENTES

*Pequeñas obras maestras doradas por fuera y cremosas hasta el corazón*

TAMBIÉN DISPONIBLES POR UNIDAD

#### CROQUETAS DE JAMÓN (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos

#### CROQUETAS DE QUESO AZUL (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos  
 Frutos de cáscara

#### CROQUETAS DE BOLETUS (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos

#### CROQUETAS DE CECINA (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos

#### CROQUETAS DE CHULETÓN A LA BRASA (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos

#### CROQUETAS DE BACALAO (4 uds)



Alérgenos:  
 Gluten | Lácteos

### COMPLEMENTOS



Servicio de pan  
.....



Suplemento salsa  
.....



Pan tostado con  
tomate y alioli  
.....



### TABLERO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Sin gluten

• TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA •



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

5  
★ ★ ★

## LA BRASA EMBERA

*El fuego, el humo y el sabor en su máxima expresión*

★ Todas nuestras carnes pueden acompañarse de patatas fritas caseras ★  
o verduras asadas con aceite de oliva.

### ASADO DE TIRA CON SALSA CHIMICHURRI Y PATATAS FRITAS CASERAS

Corte de costillas de ternera a la parrilla, jugoso y entreverado, de sabor robusto. Acompañado de nuestra salsa chimichurri.

Alérgenos: Sin gluten



### COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON MOSTAZA Y MIEL

Costillas de cerdo marinadas en una salsa de mostaza y miel natural, asadas lentamente hasta conseguir un glaseado caramelizado y una carne tierna que se desprende del hueso.

Alérgenos: Mostaza



### BARBACOA EMBERA

Selección de cuatro carnes de ternera, pollo y cerdo a la brasa, servidas con nuestras salsas barbacoa casera (miel, especias y un toque de bourbon). Un plato pensado para los verdaderos amantes de la parrilla.

Alérgenos: Sulfitos



### PICAÑA A LA BRASA • CHIMICHURRI

Rump cap de ternera, jugoso y con su grasa infiltrada. Acompañada de chimichurri ahumado.

Alérgenos: Sin gluten



### EL REY DE LA BRASA TOMAHAWK DRY AGED CON PAPEL DE ORO (1 KG)

MADURACIÓN  
45 DÍAS  
BRASA  
DE ENCINA

El rey de nuestros asadores. Corte de vaca madurado durante 45 días, asado a la brasa de encina y finalizado con un delicado papel de oro de 24 quilates. Jugoso, tierno y con un sabor profundo, acompañado de nuestras salsas especiales.

*Con técnica de una samara.*

Alérgenos: Sulfitos



### JARRETE DE CIERVO PURÉ DE PATATA • SALSA DE VINO TINTO

Estofado de caza · Cocción lenta · Textura cremosa.

Alérgenos: Lácteos | Sulfitos



### ENTRAÑA RELLENA "LA IBÉRICA"

Nuestra entraña se rellena con jamón serrano y queso, para la estrella de la salsa: una crema suave elaborada con jamón serrano.

Alérgenos: Lácteos | Sin gluten



### CHULETÓN DE VACA MADURADA • 1 KG

Vaca gallega · Maduración 45 días · Brasa de encina. Acompañado de nuestra salsa chimichurri y pimientos. Para 2 comensales.

Alérgenos: Sin gluten



MADURACIÓN  
45 DÍAS  
BRASA  
DE ENCINA

### COMPLEMENTOS



Servicio de pan



Suplemento salsa



Pan tostado con  
tomate y alioli



### TABLERO DE ALÉRGENOS •



Gluten

Crustáceos

Huevos

Pescado

Cacahuetes

Soja

Lácteos

Frutos de cáscara

Apio

Mostaza

Sésamo

Sulfitos

Altramuces

Moluscos

Sin gluten



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

6



## MENÚ PARA TODOS



Opciones pensadas para pequeños y mayores



### MENÚ PEQUEÑÍN

Para los más pequeños de la casa.  
Platos sencillos, equilibrados y elaborados  
al momento con ingredientes frescos y  
sabores que siempre triunfan.



#### TENGO HAMBRE

Arroz con verduras,  
tortilla francesa y  
pollito a la plancha.

Alérgenos: Huevos | Sin gluten



#### LO MEREZCO

Mini hamburguesa de ternera 100% o pollo,  
queso fundente y patatas fritas.

Alérgenos: Gluten | Lácteos



#### MAMMA MÍA

Los macarrones del chef con salsa  
de tomate casera, atún y lluvia de queso.

Alérgenos: Gluten | Pescado | Lácteos



### EL PLATO COMPLETO

Una comida completa, equilibrada y preparada al momento.  
Todos los combinados incluyen ensalada mixta  
y puedes elegir entre patatas fritas, arroz o pan blanco.



#### COMBINADO DE POLLO

Pechuga de pollo a la plancha  
acompañada de ensalada mixta.

Alérgenos: Sin gluten



#### COMBINADO DE TERNERA

Ternera a la plancha  
acompañada de ensalada mixta.

Alérgenos: Sin gluten



#### COMBINADO DE CERDO

Carne de cerdo a la plancha  
acompañada de ensalada mixta.

Alérgenos: Sin gluten



#### COMBINADO DE PESCADO

Pescado del día acompañado  
de ensalada mixta.

Alérgenos: Pescado | Sin gluten



### COMPLEMENTOS



Servicio de pan



Suplemento salsa



Pan tostado con  
tomate y alioli



### TABLERO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuz



Moluscos



Sin gluten

• TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA •



# EMBERA

• FARM GRILL & CÓCTELES •

7

## ENTRE PANES

Tostas artesanas y bocadillos con personalidad propia

### + TOSTAS DE LA CASA +



Todas nuestras tostas están disponibles en formato bocadillo por solo +0,94 €.

#### TOSTA NÓRDICA •

Salmón ahumado, queso crema, guacamole casero, rúcula fresca y cebolla morada encurtida. Cremosa, ácida, crujiente y con un punto ahumado.

Alérgenos: Gluten | Pescado | Lácteos | Sulfitos

#### BRIE & ANCHOAS

Brie cremoso gratinado, mermelada de tomate y anchoas en aceite. Rúcula fresca y un toque de pimienta. En pan rústico.

Alérgenos: Gluten | Lácteos | Pescado

#### TOSTA DE SOLOMILLO Y PISTO

Solomillo de cerdo a la plancha, pisto casero de verduras, cebolla morada encurtida y salsa criolla. Pan de cristal tostado. Ácida, contraste y sabor mediterráneo.

Alérgenos: Gluten | Sulfitos

#### TOSTA DE SOBRASADA Y PERA ASADA

Sobrasada ibérica curada sobre pan rústico, pera asada al punto, crujiente de nueces y piñones, bañada en miel de caña. Dulce, salada, cremosa y crujiente.

Alérgenos: Gluten | Frutos de cáscara

#### TOSTA FIRMA

Huevo pochado (yema líquida), guacamole casero, bacon crujiente y nuestra salsa secreta. Pan rústico.

Alérgenos: Gluten | Huevos

#### TOSTA DE JAMÓN SERRANO Y HUEVO

Sobre pan rústico con tomate natural, coronada con jamón serrano, huevo y pimientos de Padrón salteados.

Alérgenos: Gluten | Huevos



### BOCADILLOS EMBERA

#### RIBS & TEITILLA

Low & slow. Costilla de ternera ahumada en nuestras salsas embera, encurtidos de Mojo chileno y cebolla crispy.

D.O. Galicia y pan de cristal artesano.

Alérgenos: Gluten | Lácteos

#### BEEF & WHISKY •

Ros beef, dado rosa con whisky, rúcula fresca y cebolla encurtida. Un clásico moderno que siempre apetece. ¡Pídelo en pan de cristal!

Alérgenos: Gluten | Huevos | Sulfitos

#### EL PAQUITO QUE ENGANCHÁ

Cordero deshilachado a fuego lento, salsa criolla, mojo picón canario y toque de cebolla encurtida. Nuestro ración más completa.

Alérgenos: Gluten | Sulfitos

#### BLANCO Y NEGRO DE TODA LA VIDA

Longaniza, morcilla, huevo frito, queso fundido y pimientos de Padrón. Con nuestra fresca y nuestra salsa secreta. ¡Simple y magistral!

Alérgenos: Gluten | Huevos | Lácteos

#### CHIVITO VALENCIANO

Lomo de cerdo, bacon, huevo frito, queso fundido, lechuga, tomate y mayonesa. Acompañado de patatas fritas.

Alérgenos: Gluten | Huevos | Sulfitos

#### ALMUSSAFES FUSIÓN

Sobrasada ibérica, queso fundente, cebolla encurtida y salsa mojo picón canaria. Producto de la marina

Alérgenos: Gluten | Lácteos | Sulfitos

#### ATÚN VERDE

Atún en aceite de oliva, aguacate, rúcula, tomate, cebolla caramelizada y salsa de albahaca casera.

Pan crujiente. ¡Frescura en cada bocado.

Alérgenos: Gluten | Pescado | Lácteos | Frutos de cáscara

#### CALAMARES A LA ANDALUZA

Anillas de calamar fresco, rebozado ligero, pan de cristal y nuestra salsa brava o alioli para repetir!

Alérgenos: Gluten | Moluscos | Huevos

#### TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla de patatas con cebolla caramelizada, servida en pan brioche tostado con láminas de queso manchego y un hilo de aceitunas negras aliñadas.

Alérgenos: Gluten | Huevos | Lácteos

#### BOCATA DE TORTILLA VEGANA

Tortilla de patatas con cebolla (sin huevo, pero con el mismo sabor). Acompañada de salsa 100% vegana. No necesita carne para ser feliz!

Alérgenos: Gluten



### TABLERO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Sin gluten

• TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA •





# COMING SOON

NUEVOS CONCEPTOS • NUEVAS EXPERIENCIAS

El fuego sigue evolucionando.

En EMBERA creemos que la excelencia nunca permanece inmóvil.  
Por eso ya estamos dando forma a nuevas experiencias que pronto pasarán a formar parte de nuestro universo gastronómico.

- ✦ Cócteles de Autor
- ✦ Creaciones Exclusivas a la Brasa
- ✦ Experiencias Gastronómicas Especiales
- ✦ Ediciones Limitadas de Temporada
- ✦ Nuevos Sabores y Maridajes

HA SIDO UN HONOR RECIBIRLES

No consideramos a nuestros clientes como visitantes.

*Los consideramos invitados.*

Gracias por confiar en EMBERA y permitirnos formar parte de sus momentos más especiales. Cada mesa compartida, cada brindis y cada conversación alrededor del fuego dan sentido a nuestra pasión por la hospitalidad.

EL FUEGO SIGUE ENCENDIDO

Y lo mejor aún está por llegar.

FUEGO • ELEGANCIA • EXCLUSIVIDAD

NOS VOLVEREMOS A ENCONTRAR  
EMBERA