

LA BRASA

TIERRA Y MAR

PLATOS FRÍOS - COLD DISHES

Salmorejo. Lascas de mojama y aceituna negra deshidratada. <i>Tradicional salmorejo. With cured tuna and dehydrated black olive.</i>	6,80€ 🐟🥑🌿
Tabla de quesos de nuestra sierra. <i>Selection of artisan cheeses from the Sierra.</i>	17,80€ 🧀🍷🌿
Tomate de Conil. Nuestro personal aliño y flor de sal de las salinas de Chiclana. <i>Conil tomatoes. With our signature dressing and Chiclana sea salt.</i>	9,80€ 🍅🥑🌿🧂
Carpaccio de wagyu. AOVE arberquina, rúcula y almendra Marcona tostada. <i>Premium cured beef. Arberquina extra virgin olive oil, with arugula and roasted almonds.</i>	20,90€ 🥩🥑🌿🌰
Ensalada de burrata. Brotes tiernos y tapenade de aceituna negra. <i>Burrata salad. With tender greens and black olive tapenade.</i>	15,50€ 🥬🥑🌿🧀
Ensaladilla La Brasa con escabeche casero de ventresca de atún. <i>"La Brasa" Russian salad with homemade pickled tuna.</i>	13,50€ 🥬🐟🥑🧀
Ceviche "pescado de temporada". Y nuestra leche de tigre con ají amarillo ahumado. <i>Seabass ceviche. With smoked yellow chili "leche de tigre".</i>	19,90€ 🐟🌶️🍋

PLATOS CALIENTES - HOT DISHES

Croquetas "sugerencias de los chefs" (5 unidades). <i>Homemade croquettes (5 pcs.).</i>	10,50€ 🥔🥑🌿🧀🍷
Brioche de carrillada. Con matices asiáticos (2 unidades). <i>Braised beef cheek brioche. With Asian flavors (2 pcs.).</i>	13,80€ 🥩🥑🌿🍷🌶️
Tacos de cochinita pibil. ¡¡¡Viva México cabrones!!! (2 unidades). <i>Cochinita pibil tacos (2 pcs.).</i>	9,80€ 🌮🌿
Mejillones Thai. En curry verde. "Platazo". <i>Thai mussels. With green curry.</i>	16,60€ 🦪🌿🍋
Pescado del día a la brasa (fuera de temporada) <i>Grilled sea bass of the day</i>	🐟🌿🍷 Precio S/P

ATÚN ROJO DE ALMADRABA - ALMADRABA BLUEFIN TUNA

"Plato premium". El lingote de ventresca y mousse de tuétano. <i>Tuna belly lingot with bone marrow mousse.</i>	36,00€ 🐟🥑🌿🧀🍷
Croissant di Martina. Tierra y mar (descargamento). (2 unidades) <i>Red tuna croissant</i>	15,80€ 🥖🐟🥑🌿🧀
Tartar de descargamento. Ligero aliño y yema curada. <i>Tartare with cured egg yolk.</i>	23,90€ 🐟🥑🌿🍷🧀
Tiradito Nikkei de tarantelo, ají amarillo y nuestro pico de gallo. <i>Nikkei-style tiradito with yellow chili and pico de gallo.</i>	23,20€ 🐟🌶️
Tarantelo a la brasa con verduritas glaseadas. <i>Grilled tarantelo with glazed vegetables.</i>	23,50€ 🐟🥑🌿🍷

LA BRASA

TIERRA Y MAR

NUESTRA BRASA - FROM THE GRILL

Suprema de bacalao con pilpil de guisantes y ajos asados. <i>Cod supreme with green pea pilpil and roasted garlic.</i>	20,80€ 🌱
Pulpo crujiente. Emulsión de coliflor con tamarindo y nube de velouté de ajo. <i>Crispy octopus. Cauliflower-tamarind emulsion and garlic velouté foam.</i>	23,50€ 🌱🌱🌱🌱🌱🌱
Lomo bajo. Simmental premium, 45 días de maduración dry aged, patatas fritas y piquillos. <i>Simmental striploin. 45-day dry-aged, with fries and piquillo peppers.</i>	28,00€
Presa ibérica, con black pepper, patatas fritas y pimientos del padrón. <i>Iberian pork shoulder, with potato parmentier and black pepper.</i>	21,50€ 🌱🌱🌱🌱
Raquel presume de alcachofas de Tudela. Confitadas en AOVE, con lascas de pecorino y virutas de jamón ibérico (3 unidades). <i>Tudela artichokes confit in olive oil. With pecorino and Iberian ham flakes (3 pcs).</i>	21,50€ 🌱
Plato premium. Tataki de wagyu dry aged. <i>Dry-aged wagyu tataki.</i>	38,90€ 🌱🌱🌱
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura "Víctor insiste con el cordero" <i>Milk-fed lamb shoulder</i>	29,90€

GUARNICIONES - SIDE DISHES

Bruschetta de caponata siciliana "la receta de la nonna" / Sicilian caponata.	🌱🌱🌱🌱🌱 9,80€
Panaderas de patata y boniato. / Sweet potato & potato panaderas.	4,80€
Verduritas glaseadas. / Glazed vegetables.	🌱🌱 4,80€

POSTRES - DESSERTS

La torrija de La Brasa de pan brioche con helado casero <i>Brioche French toast. With homemade red cabbage ice cream and passion fruit.</i>	7,50€ 🌱🌱🌱
Coulán de chocolate. Helado casero de chocolate especiado y sopa de chocolate blanco al amontillado. <i>Chocolate coulant. with spiced chocolate ice cream and white chocolate-Amontillado sauce.</i>	7,50€ 🌱🌱🌱🌱
Tarta de queso con confitura de frutos rojos y crumble de vainilla. <i>Cheesecake</i>	6,50€ 🌱🌱🌱
Brioche con helado vegano de pistacho. Versión vegana. <i>Homemade vegan pistachio ice cream.</i>	5,50€ 🌱🌱
Arroz con leche brûlée <i>Spanish rice pudding</i>	🌱 6,80€

Precios en € - IVA incluido. Pan: 1,80€ / persona. // Prices in € - VAT included. Bread: 1,90€ / person.

Alérgenos: / Allergens:

🌱 Huevo / Egg

🌱 Pescado / Fish

🌱 Altramuz / Lupine

🌱 Leche / Milk

🌱 Mostaza / Mustard

🌱 Cacahuete / Peanut

🌱 Sulfitos / Sulfites

🌱 Soja / Soy

🌱 Frutos secos / Nuts

🌱 Gluten / Gluten

🌱 Apio / Celery

🌱 Sésamo / Sesame

🌱 Crustáceos / Crustaceans

🌱 Moluscos / Mollusks