

PARA COMPARTIR / À PARTAGER

Bas vapeur au thon d'Almadraba (pièce)
Mollete al vapor de atún rojo
de Almadraba..... 8,5 € / ud.

Lobster roll
Lobster roll..... 23 €

*Ris de lait agneau,
ail et émulsion d'agrumes*
Mollejas de lechal, ajitos y emulsión cítrica ... 26 €

*Croquettes de jambon
ibérique Bellota (pièce)*
Croquetas de jamón ibérico de bellota.... 3,5 € / ud.

*Hamachi dans un bouillon
de jalapeños et pickles*
Hamachi en sopa de jalapeños y encurtidos..... 28 €

Poisson beurre, œufs de poisson et agrumes
Pez mantequilla, huevas y cítricos 32 €

Moules sauce Bercy et frites
Mejillones en salsa bercy y fritas..... 28 €

Cecina de Wagyu (bœuf séché)
Cecina de Wagyu..... 38 €

Notre tartare de bœuf galicien
Nuestro Steak Tartar de vaca gallega..... 29 €

*Saint-Jacques dans lactosérum
de cébettes et huile de chlorophylle*
Vieira en suero de cebolletas
y aceite de clorofila 16 €

PESCADOS / POISSONS

Merlu, potage ibérique et sabayon au Xérès
Merluza, potaje ibérico
y sabayón al jerez 30 €

Bar grillé au sarmant, émulsion de miso
Lubina soasada al sarmiento,
emulsión de miso..... 33 €

*Petite côte d'Almadraba,
sauce chalaca et anticuchera*
Chuletita de Almadraba,
chalaca y anticuchera 29 €

Coques en deux étapes
Bereberchos en dos tiempos..... 36 €

Bucatini, homard et vongole
Bugatini, Bogavante y Vongole..... 52 €

CARNES / VIANDES

Le burger de Juanlu
La hamburguesa de Juanlu 25 €

Ribeye de bœuf – origine
Ribeye de vaca origen 39 €

Côte de porc
Chuleta de cerdo 32 €

Épaulettes de lapin rôties au sarmant
Paletillas de conejo al sarmiento 31 €

Filet de bœuf Retinto façon Rossini
Solomillo de retinto Rossini..... 39 €

GUARNICIONES / À CÔTÉ

Frites
Patatas fritas..... 8 €

Purée de pommes de terre spéciale
Puré de patata especial..... 8 €

Artichauts
Alcachofa confitada..... 10 €

Poireau grillé
Puerro a la brasa..... 10 €

POSTRES / DESSERTS

Flan Lumière
Flan de la Maison..... 12 €

Tatin de pomme
Tatin de manzana 14 €

Opéra, huile d'olive et sel
Opera, aceite de oliva y sal 14 €

Fruits osmosés au Xérès et glace au yaourt
Frutas osmotizadas al jerez
y helado de yogurt 13 €

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos.
Si tienes dudas sobre la preparación o ingredientes de los platos que
vas a tener, por favor dirija sus consultas a nuestro personal.
Están formados en materia de alérgenos tal y como
establece la legislación vigente.

Este establecimiento cumple con lo dispuesto en el Real Decreto
1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

El servicio de pan es de 4€ por persona.
Si no lo quiere, avise al camarero.

Todos los precios están en Euros y con IVA incluido.

BRASSERIE
L