

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Entrantes | Starters | Vorspein | Entrées

<p><b>Chorizos Criollos</b> 3,50 Creole Sausage " Per Unit " Gegrillte Chorizo " Pro Stück " Saussice Creole " Par Unité "</p> <p><b>Empanadillas Argentina</b> 3,50 Argentinian Patty " Per Unit " Gebackene Teigpastete mit Rinderfleisch " Pro Stück " Pâté en croûte à l'argentine "Par Unité"</p> <p><b>Ensalada de la Huerta</b> 13,50 <b>Mediterránea con su Melva</b> Fresh Mediterranean Salad with Fish Frischer Salat abwechslungsreiche mediterrane mit Fisch Salade Variée Méditerranéene au Omega3</p> <p><b>Verduras Asadas al Jospes, Salsa</b> 13,95 <b>de Pimientos Rojos y Albahaca</b> Roasted Vegetables on the Oven, Paprika sauce and Basil Verschiedene Gemüse im Jospesofen gegrillt mit einer Sauce vom roten Paprika und Basilikum Assortiment de Légumes Rôtis au four, Poivrons Rouges et Basilic</p>	<p>Unidad</p> <p>Unidad</p>
--	-----------------------------

## Entrantes | Starters | Vorspein | Entrées

<p><b>Ensalada de Ahumados con</b> 14,50 <b>Manzana y Frutos Secos</b> Smoked Fish Salad with Apple and Dry Fruits Salat aus geräucherten Fishen, Apfel und Trockenfrüchten Plat Vert de poissons Fumés garni avec Pomme et fruits secs</p> <p><b>Ensalada de Quinoa, Pepino,</b> 15,50 <b>Tataki de Atún y Vinagreta de</b> <b>Ponzu</b> Quinoa Salad with Tuna Tatakya, Cucumber and Vinaigrette of Ponzu Salat von Quinoasamen, Gurke, Thunfisch tatakya und Ponzuessig Salade de Quinoa Garni au Tatakya du Thon, Concombre et Vinaigrette de Ponzu</p> <p><b>Quesadilla de Secreto Ibérico</b> 15,95 Crepes in MEXICAN WAY "Quesadilla" of Iberian Porc Meat "Quesadilla" vom Iberico Schwein Crêpes Mexicaines " Quesadilla " Fârci de Porc Ibérique</p>	<p>14,50</p> <p>15,50</p> <p>15,95</p>
--	--

Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Entrantes | Starters | Vorspein | Entrées

<p><b>Carpaccio de Vacuno Mayor, Helado de Parmesano sobre Nido de Rúcula</b></p> <p>Beef carpaccio Mayor, parmesan ice cream on arugula's nest.</p> <p><b>Rindercarpaccio mit Parmesaneis audj einem Ruccolabett</b></p> <p>Carpaccio de boeuf, Touche de Glace du Parmesan sur un nid de Roquette</p>	<p><b>15,95</b></p>
<p><b>Provoleta con Pera Salteada y Oregano</b></p> <p>Cheese Gratin with Sauteed pear and Origan Herb</p> <p><b>Ofenkäse " Provoleta " mit Sautierten Birne und Oregano</b></p> <p>Gratin au fromage " Provoleta " avec poires sautés à l'origan</p>	<p><b>13,95</b></p>
<p><b>Croquetas Gaucha con Chumichurri</b></p> <p>Porc Croquettes with Chimichurri Sauce</p> <p><b>Schinken Croquettes mit Chimichurri soße</b></p> <p>Croquettes de Porc au Sauce Chimichurri</p>	<p><b>13,95</b></p>
<p><b>Jamón Ibérico Bellota D.O.</b></p> <p>Iberian Ham Board</p> <p><b>Iberischen Schinken</b></p> <p>Jambon Ibérique A.O.C Bellota</p>	<p><b>24,00</b></p>

## Entrantes | Starters | Vorspein | Entrées

<p><b>Berenjena al Josper con Queso de Cabra, Frutos secos y cebolla caramelizada</b></p> <p>Eggplant on The Josper Oven with Goat Cheese, dry fruits and Caramelized Onion</p> <p><b>Aubergine im Josperofen gegrillt mit Ziegenkäse , Nüssen und karamelisierten Zwiebeln</b></p> <p>Aubergine au Four Josper avec Fromage de Chèvre, fruits secs et Oignon caramélisé</p>	<p><b>13,95</b></p>
<p><b>Micuit con Pan de Especias, Salsa de Mango Dulce, Toques de Violetas y Pipas de Calabaza Garrapiñadas</b></p> <p>Duck Micuit with spice bread, Sweet Mango Sauce, violets Jam and Pumpkin Pipes.</p> <p><b>Mitcuit mit Gewürzbrot, Mangosauce, Tupfen vom Veilchen und karamelisierten Kürbiskernen</b></p> <p>Micuit de Foie au Pain d'épices, Sauce douce de Mangue, Touches de violettes et pipes de Citrouille</p>	<p><b>18,95</b></p>

Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Entrantes | Starters | Vorspein | Entrées

**Surtido de Ibéricos D.O.** 21,95  
Assorted of Iberian Charcuterie D.O.  
Auswahl von Iberische Würste D.O.  
Assortiment de Charcuterie Ibérique de  
Porc AOC

**Ensalada de Brotes Tiernos y  
Pimientos Asados con Ventresca de  
Atún de Almadraba** 14,50  
Tender shoots Salad and Roasted Peppers  
with Ventresca of Tuna of Trap.  
Sprossen von Gemischten Blattsalaten mit  
Gegrillten Paprika und Bauchfleisch vom  
heimischen Thunfisch  
Choux De Salade avec Piments Doux Rôtis  
avec Ventre du Thon

## Carnes | Meats | Fleisch | Viandes

**Hamburguesa Iberica con Foie,  
Jamón Iberico y compota de  
manzana** 15,95  
Iberian Hamburger with Foie Gras, Iberian  
Ham and Apple Compote  
Hamburger mit Iberico mit Gänseleber  
und Apfelkompott  
Hamburguer au Foie gras, Jambon  
Ibérique et compôte de Pomme

## Carnes | Meats | Fleisch | Viandes

**Picanton a baja temperatura** 16,95  
**con hierbas aromáticas**  
Cockerel in the oven at a low  
temperature with aromatic herbs  
Stubenkücken mit aromatischen  
Gewürzen gegart auf Niedertemperatur  
Coquelet Rôti à bas température aux  
herbes aromatiques

**Costilla baby Ibérica con salsa** 16,95  
**BBQ Y MIEL**  
Baby Ribs with Barbecue and Honey  
sauce  
Schweinerippchen mit BBQ und Honig  
soße  
Côtelettes mignonnes de porc au  
Barbecue et miel sauce

**Solomillo de cerdo Iberico** 18,90  
Iberian Pork Fillet  
Filet vom Iberico Schwein  
Filet Mignon Ibérique

**Paletilla de cordero Lechal** 23,95  
Baby Lamb Shoulder from the Jospier  
Oven  
Lammschulter  
Épaule d'agneau au Four Jospier

Iva Incluido | Vat Included | Inklusiv Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Carnes | Meats | Fleisch | Viandes

## Carnes | Meats | Fleisch | Viandes

<p><b>Parrillada De Carne Iberica</b>      <b>20,95</b>            Grilled Iberian Pork  <b>Grillplate vom Iberischer Schwein</b>            Grillade de Viande de porc Ibérique</p>	<p><b>Solomillo vacuno Mayor</b>      <b>21,50/250g</b>            Beef Tenderloin  <b>Lendelfilet vom Ochsen</b>            Filet de bovine mature</p>
<p><b>Solomillo de Ternera Retinta</b>      <b>23,95/250g</b>            Veal Tenderloin "Local Meat Retinta"  <b>Lendelfilet vom Retinto Rind</b>            Medallon de filet de veau local " Retinto "</p>	<p><b>Lomo Alto de vaca Retinto</b>      <b>21,95/300g</b>            Fillet of local Beef  <b>Oberes Rückenstück Rücken vom</b>  <b>Holstein Rind</b>            Haut Filet de Boeuf Local</p>
<p><b>Pluma Iberica</b>      <b>24,00</b>            Iberian Porc Neck  <b>Vorders Rückenstück vom Iberischen</b>  <b>Schwein</b>            Cou de Porc Rôti</p>	<p><b>Solomillo Rossini</b>      <b>23,95</b>            Tenderloin Rossini  <b>Rinderfilet Rossini</b>            Coeur de filet Rossini</p>
<p><b>Lomo Alto Argentino</b>      <b>24,00/300g</b>            Argentinian Forerib " Hangerback"  <b>Argentinisch FiletKalb</b>            Entrecôte Argentin de Bovine</p>	<p><b>Lomo Bajo de vaca Frisona</b>      <b>23,95/300g</b>            Holstein Veal Back Loin  <b>Unteres Rückenstück vom "Holstein" Rind</b>            Faux-filet Hollandais</p>
<p><b>Lomo Bajo Argentino</b>      <b>24,00/300g</b>            Argentinian Sirloin " Lowback"  <b>Unteres Rückenstück vom argentischem</b>  <b>Angus</b>            Faux Filet Argentin de Bovine</p>	<p><b>Solomillo Vacuno Argentino</b>      <b>26,50/250g</b>            Argentinian beef Tenderloin  <b>Filet vom Milchkalb</b>            Coeur de Filet Argentin</p>

Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Carnes | Meats | Fleisch | Viandes

## Del Mar | From The Sea | Aus Dem Meer

**Châteaubriant " Mínimo 2 Pax." 42,50/500g**  
 Châteaubriant " Minimum 2 Pax.  
 Châteaubriant " Min 2 Pax."  
 Châteaubriant " Minimum 2 Pax.

**Chuletón de Vaca Retinta " 30 dias de maduración Alcazar " 47,50 / kg**  
 Large Chop of Local beef "Retinto "30 Days of maturing  
 Kotelette vom "Retinto" Rind 30 Tage abgehangen  
 Côte De Beuf Local " Retinto " 30 jours de Maturation

**Chuletón de Vaca Gallega 30 dias de maduración 49,95 / Kg**  
 Large Chop of Galician beef 30 Days of Maturing  
 Kotelette vom galizischem Rind 30 Tage abgehangen  
 Côte De Beuf Galiciane 30 jours de Maturation

## Del Mar | From The Sea | Aus Dem Meer

**Lomo de Atún de nuestro litoral 23,95**  
 Tuna Filet From Cadiz Coast  
 Thunfisch von unsere küste  
 Filet du Thon de la Côte de Cadix

**Bogavante Canadiense 8,95/100G**  
 Canadien Lobster  
 Gegrillte Kanadische Hummer  
 Homard Canadien

**Bogavante Nacional 12,00/100G**  
 Spanish Lobster  
 Gegrillte Spanien Hummer  
 Homard Espagnol

**Langostinos Tigre plancha o cocido 11,95/100G**  
 Grilled or Cooked Tiger Prawns  
 Tigergarnelen vom Grill oder Gekocht  
 Langoustines Tigre Grillés

**Gambas blancas plancha o cocida 10,95/100G**  
 Cooked Or Grilled White Prawns  
 Gekochte oder vom Grill weiße Garnelen  
 Crevettes Blanches Grillé

**Carabinero al Grill 13,95/100G**  
 Grilled Royal Prawns  
 Rote Riesengarnelen vom Grill  
 Crevettes Royal Grillés

Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Del Mar | From The Sea | Aus Dem Meer

<b>Mejillones al vapor</b> Steamed Mussels Gedämpfte Miesmuscheln Moules au Vapeur	<b>13,95</b>
<b>Pulpo Asado con puré de patatas y aceite de pimentón de la Vera</b> Roasted Octopus with mashed potatoes and paprika oil Poelierter Octopus mit Kartoffelpüree und Paprikaöl de la Vega Poulpe grillé avec Purée de pommes de terre et huile Piment doux	<b>16,95</b>
<b>Almejas Al Vapor</b> Steamed Clams Dampfgearte Venusmuscheln Palourdes au Vapeur	<b>17,50</b>
<b>Lubina al grill o plancha</b> Seabass on Grill or on The plate Wolfsbarsch vom grill oder Gebraten Poisson Bar Grillé	<b>18,95</b>
<b>Calamar a la parrilla</b> Grilled Squid Gegrillter Tintenfisch Calamar Grillé	<b>20,50</b>



Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus

# La B·R·A·S·E·R·I·A

## Termina Compartiendo | Desserts | Getränke | Desserts

**Arroz con leche de coco 7,95**

Coconut Milk Rice Pudding  
Kokos-Milchreis  
Riz au lait de Coco

**Panqueque Argentinos 7,95**

Argentines Pancakes  
Argentinische Pancake  
Pancakes Argentins

**Crème Brûlée 7,95**

**Efera de chocolate con leche  
rellena de turrón 8,95**

Chocolate Sphere with milk stuffed with  
nougat  
Sphäre von der Milkschokolade mit  
Nougat gefüllt  
Sphère de Chocolat au lait de nougat

**Tabla de quesos de la Serranía 17,95**

Gaditana  
Local Cheese Selection  
Verschiedene Käsesorten  
Assortiment de fromages de la zone

**Piña Asada al carbón con 9,50**

Helado de Pimienta Sichúan  
Roasted Pineapple with Sichuan Pepper  
Ice Cream

**Auf Holzkohle caramelisierte Ananas mit  
Sechuán-Pfeffereis**

Ananas au four avec Glâce de Sichuan

**Carpaccio de Naranja 9,50**

Templada al Aroma de Romero  
Orange Carpaccio with Rosmary  
fragrance

**Carpaccio von lauwarmer Orange  
aromatisiert mit Rosmarin**

Carpaccio d'oranges temperé au  
romarin



Iva Incluido | Vat Included | Inklusive Mwst | Tva Inclus