

La Brasona

PICA PICA

Encurtidos y fríos

Anchoas 00 (4 filetes)	10	Berberechos	15	Aceitunas sin hueso	3,60
Gilda (1 un)	2,70	Ostras "Fine de Claire" (1un)	4		

Para comenzar

Bomba de la Barceloneta (2 un)	8
Canelón XL de rabo de toro	9
Bravas	7
Sevillanos	10
Corazón de alcachofas con jamón (3 un)	9
Croquetas de cocido (4 un)	9
Gambas al ajillo	12
Tortilla de patata hecha al momento	10
Albóndigas receta antigua	10
Ensaladilla rusa	8
Burrata, tomates y rúcula	8
Huevos rotos con jamón	10
Carpaccio de picaña y parmesano	12
Carpaccio de gambas	16
Steak Tartar cortado a mano	16

De la "Xareu"...

Paletilla ibérica	16
Butifarra blanca	8
Longaniza somaia	8
Brie	9
Tete de mois	9
Pan de coca con tomate	4
Surtido de quesos	14
Surtido de embutidos	14
Bikini de paletilla ibérica, brie y trufa	9
Ensamada de sobrasada y queso de Maó	10

PRINCIPALES Y PARRILLA

Carnes

Chuletón a la brasa de vaca 30 días mad.	59/kg
Cordero a la brasa (costilla/mediana)	16
Solomillo de ternera a la brasa de Girona	22
Lingote de carrillera de ternera	18

Pescados

Salmón a la brasa con espárragos	16
Rodaballo a la brasa al aglio olio	18
Pulpo a la brasa	18

ARROCES

Paella calamar y gamba roja	22	Fidueá con gamba roja	19
Paella del señorito	22	Arroz caldoso de bogavante	26
Arroz negro	22	Arroz de secreto ibérico	21

Todos los arroces son mínimo para 2 personas y el precio es por persona

POSTRES

Tatin de manzana	7	Trufas	8
Torrija con helado de vainilla	8	Tarta de queso y dulce de leche	8
Tiramisú	8	Café Irlandés	10