

CARTA

Cocina de Brasa para compartir

“La felicidad cuando se comparte, se multiplica” - Honoré de Balzac



PARRILLA, CARBÓN y HUERTA

- CACAO DE ENSALADILLA CASERA y HUEVO CAMPERO 12€
- CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO y SETAS DE TEMPORADA 11€
- BERENJENA A LA BRASA, CON AJO NEGRO, GALMESANO y SÉSAMO 13€
- PUERROS ASADOS AL CARBÓN, EMULSIÓN DE BERENJENA Y ROMESCO 13€
- AGUACATE BRASEADO, CREMA DE SAN SIMÓN, MAÍZ y BROTES VERDES 13€
- FLORES DE ALCACHOFA AL CARBÓN, CON PAPADA IBÉRICA, YEMA y MIGAS 14€
- TARTAR DE SALMÓN ZUMA, SOBRE AGUACATE, SÉSAMO y CHIPS DE ALGAS 15€
- TORREZNOS “CRUNCH & SWEET”, GLASEADOS y CON SALSA AGRIDULCE 14€
- CHIPIRONES A LA BRASA CON YEMA, HOLANDESA CÍTRICA y PAPADA 16€
- VOLANDEIRAS AL CARBÓN CON MANZANA OSMOTIZADA EN LIMA 18€
- STEAK TARTAR DE VADA MADURA, CON ALCAPARRAS y MIGAS 19€

NUESTROS PRINCIPALES

EL ASADOR

Nuestra selección de carnes y cortes Premium al Carbón

- POLLO DE CORRAL AL CARBÓN CON SALSA CHIMICHURRI 15€
- SECRETO DE CASTAÑA A LA BRASA CON SALSA BBQ 18€
- XARRETE ASADO A BAJA TEMPERATURA, CON CREMA DE CASTAÑAS y SETAS 19€
- PICANHA DE AÑOJO A LA PARRILA Y PIMIENTOS AL CARBÓN 20€
- CHULETÓN DE VACA GALLEGA FRISONA MADURADA, A LA BRASA Kg 59€
- CHULETÓN DE VACA “SIMMENTAL” CENTROEUROPEA, A LA BRASA Kg 69€



GUARNICIONES

Escoge la que mas te guste y acompaña a los platos de “El Asador”

- PATATAS FRITAS CASERAS
- PATATAS SMASH A LA PARRILA
- PARTMENTIER CREMOSO
- LECHUGA, CHERRYS y CEBOLLETA

ARROCES CARNAROLI A LA LEÑA

Todos ellos cocinados en nuestro horno de brasa. De sabor muy intenso y caramelizados (2 raciones)

- ARROZ “MAREIRO” AL CARBÓN CON CALAMARES y ALIOLI NEGRO 35€
- ARROZ SECO DE XARRETE ASADO DE TERNERA, CASTAÑA y SETAS 37€
- ARROZ DE PULPO A LA BRASA, FUMÉ DE SHITAKES y ALGAS y MAYO AJADA 38€

DEL MAR A LA BRASA

Pescados de mercado a la Parrilla o Josper

- VOLANDEIRAS AL CARBÓN CON MANZANA OSMOTIZADA EN LIMA 18€
- CORVINA A LA PARRILA CON EMULSIÓN DE AJADA y CHERRYS CONFITADOS 19€
- SALMÓN A LA BRASA, CON PARMENTIER DE PATATA, VERDURITAS y SALSA TÁRTARA 18€
- PULPO BRASEADO AL CARBÓN, EMULSIÓN DE AJADA FEIRA, KICHI y KALE FRITO 22€
- TACO DE BACALAO A LA BRASA, CON CEBOLLA FRITA y SALSA BILBAÍNA 22€

POSTRES

- CÍTRICO LIMÓN PIE 6€
- MILHOJA DE CHOCOLATE CACAO y NARANJA 7€
- TARTA CREMOSA DE QUESO 7€
- SUAVE MOUSE DE CACAO, CON AOVE y SAL MARINA 7€