



⇒ es/en ⇐

Bienvenido a La Braseria

Si eres un amante de la carne, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de las carnes más sabrosas procedentes de la Península, elaboradas a la brasa o al horno de carbón, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestros camareros sabrán qué recomendarte.

Welcome to La Braseria

If you are a meat lover, you are in the perfect place. Enjoy the best meat from the Iberian Peninsula, prepared on a charcoal grill or in a charcoal oven, and combine it with salad or vegetables. And if you are in doubt, our waiters can make recommendations.

SERVICIO · SERVICE

Aceitunas Gazpachas	Gentileza / Courtesy
Gazpacha olives (Green olives seasoned with onions, diced cucumber, carrot, red pepper and chilli)	
Pan de doble fermentación	2,50 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt	
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	2,75 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	



ESPECIALIDADES · SPECIALITIES

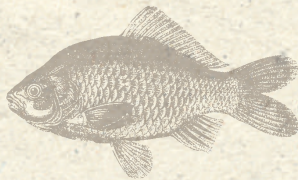
Steak tartar de buey "El Nacional"	24,00 €
"El Nacional" ox steak tartar	
Gran hamburguesa de buey "El Nacional" 250 g	18,50 €
"El Nacional" large ox burger 250 g	

GUISADOS · STEWS

Estofado de osobuco de buey sin hueso a las hierbas	24,00 €
Boneless ox osso buco stew with herbs	
Cocochas de cerdo ibérico guisadas al vino tinto	18,50 €
Iberian pork kokotxas (pork cheeks) with red wine	
Canelones a la barcelonesa con béchamel y salsa de tomate	16,50 €
Barcelona-style cannelloni with béchamel and tomato sauce	

OTRAS CARNES · OTHER MEATS

Pollo pequeño entero relleno de pan con hierbas al horno	16,00 €
Oven-baked whole little chicken, stuffed with bread and herbs	
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos	23,00 €
Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic	
Pies de cerdo Duroc a la brasa con escalivada	15,00 €
Charcoal-grilled Duroc pig's trotters with grilled vegetables	
Caracoles Bover guisados "El Nacional"	16,50 €
Bover snails, "El Nacional"-style	
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g	14,50 €
Charcoal-grilled handmade Calaf sausage, with French fries. Piece of 250 g	



PESCADO · FISH

Bacalao desalado a "la llauna" con judías "del ganxet"	24,00 €
Desalted cod finished in a roasting pan with kidney beans	
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas	22,00 €
Charcoal-grilled Galician octopus twice cooked with potatoes	
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de algas	14,50 €
Fresh squids Andalusian-style with seaweed mayonnaise	



Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal.
Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.
Notice to people with food allergies or intolerances: ask our staff.
This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

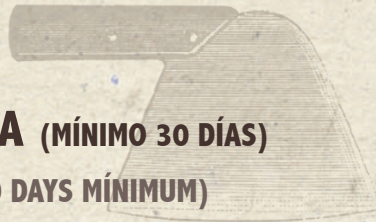
ENTRANTES · STARTERS

Sopa de cebolla con huevo y queso seco	8,50 €
Onion soup with egg and hard cheese	
Ensalada de apio, manzana, cogollos y queso azul	8,50 €
Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese	
Cojondongo extremeño con cecina de buey "El Nacional"	12,50 €
"El Nacional" Extremaduran cojondongo with cured beef	
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado	8,50 €
Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod	
Huevos de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey	12,00 €
Fresh eggs with French fries and beef chorizo	
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de bonito	15,00 €
Seasonal tomato salad with ventresca tuna belly loin and spring onion	
Patatas a los dos mojos	10,00 €
"Patatas a los dos mojos" - Typical dish from the Canary Islands - potatoes with sauce	
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos	14,50 €
Thin pastry with courgette, pepper and handmade cheeses	
Cecina de buey "El Nacional"	16,00 €
"El Nacional" cured beef	
Queso Payoyo, Cádiz	14,50 €
Payoyo cheese, Cadiz	



VACA VIEJA MADURADA (MÍNIMO 60 DÍAS) AGED MATURE BEEF (60 DAYS MINIMUM)

Chuletón de vaca vieja (€/kg)	85,00 €
Mature beef rib-eye steak (€/kg)	
Guarniciones a escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno	
Garnish to be chosen: lettuce heart salad, grilled vegetables, French fries or baked potatoes	



TERNERA JOVEN HEMBRA MADURADA (MÍNIMO 30 DÍAS) YOUNG FEMALE MATURE VEAL (30 DAYS MINIMUM)

Entrecot de ternera	22,00 €
Veal entrecôte	
Solomillo de ternera	25,00 €
Veal sirloin	
Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo dos personas)	52,00 €
Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum two people)	

⇒ POSTRIES · DESSERTS ⇐

Fruta al horno con nata montada	5,50 €
Fruit prepared in the oven with whipped cream	
Tarta de limón con merengue	5,50 €
Lemon meringue pie	
Fondue de fresones	6,00 €
Strawberry fondue	
Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal de Formentera	6,00 €
Bread with chocolate, virgin olive oil and Formentera salt	
Sorbete de lima y apio	5,00 €
Lime and celery sorbet	
Piña marinada con hinojo y eneldo	6,50 €
Pineapple marinated with fennel and dill	
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales.	12,00 €
Cheeseboard. Selection of four national cheeses.	
Flan de huevo familiar (Mínimo para dos personas)	12,00 €
Family egg crème caramel (Minimum two people)	
Tarta de torrija con nata montada	6,50 €
Pain perdu pie with whipped cream	
Selección de turrone Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate)	8,00 €
Vicens selection of nougats (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate)	





EL NACIONAL

LA BRASERIA

