



⇒ 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	2,75 €
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	3,00 €
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. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal.

Notice to people with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff.

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	
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco	8,50 €
Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and stale bread	
Carpaccio de buey curado con queso Idiazábal	18,00 €
Beef carpaccio served with Idiazabal cheese	



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

Chuletón de vaca vieja europea (€/kg)	85,00 €
Mature european beef rib-eye steak (€/kg)	
Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg)	110,00 €
Mature national 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)	

⇒ POSTRES · DESSERTS ⇐

Tatin de manzana con helado de vainilla	6,50 €
Apple Tatin with vanilla ice 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 casero familiar (Mínimo para dos personas)	12,00 €
Family home-made egg crème caramel (Minimum two people)	
Goxua - Postre vasco a base de nata, bizcocho de chocolate y crema	6,50 €
Goxua - Basque dessert made of whipped cream, chocolate biscuit and cream	
Selección de turrones Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate)	8,00 €
Selection of Vicens nougat (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate)	





EL NACIONAL

LA BRASERIA

