

BRASAL

PARA ABRIR BOCA - TAPAS TO STAR.

Ostra Gillerdeau N° 1 al Natural	6.00 €
Gillardeau Oyster No. 1, Natural	
Ostra Gillerdeau N°1 a la Brasa, Mantequilla Noisette y Aceite de Cebollino.	7.50 €
Gillardeau Oyster No. 1, Grilled, Brown Butter and Chive Oil	
Mollete de Atun de Almadraba, Papada Iberica y Mayo de Adobo Gaditano	7.50 €
Andalusian bread roll with Almadraba Tuna, Iberian Pork Jowl and Cádiz-Style Marinade Mayo	
Caballa Marinada, Boloñesa y Aceite de Albahaca	9.75 €
Marinated Mackerel, Bolognese Sauce & Basil Oil.	
Canelon de Morena y Escabeche de Pollo.	7.50 €
Cannelloni of Moray Eel with Chicken Escabeche.	
Croquetas Caseras.	6 unidades 12.00 €
Homemade Croquettes (6 units)	
Nuestras Patatas Bravas.	7.50 €
Our Fried Potatoes with spicy sauce	

PARA COMPARTIR - SHARES.

Ensaladilla de Chocos y Alioli de Tinta.	9.50 €
Cuttlefish Salad with Ink Aioli	
Parrillada de Verduras.	17.50 €
Mixed grilled vegetables	
Alcachofas a la Brasa, Jamón Iberico y Yema Curada.	12.50 €
Grilled Artichokes with Iberian Ham and Cured Egg Yolk	
Tomate de Conil a la Brasa y Gazpachuelo de Pimientos Asados.	10.50 €
Grilled Conil Tomato with Roasted Pepper Gazpachuelo	
Berenjena a la Llama, Miel de Caña y Payoyo.	9.50 €
Flame-Grilled Eggplant with Cane Honey and Payoyo Cheese	

BRASAL

PRINCIPALES - MAIN COURSES

Callos de Morena.	14.00 €
Moray Eel Stew.	
Pulpo de Roca a la Brasa, Parmentier de Manteca Colorá.	19.50 €
Grilled Rock Octopus with "Manteca Colorá" Parmentier (spiced pork fat mashed potato)	
Lubina frita entera, Piriñaca, Lechuga, Mayo de Adobo y Chile dulce.	24.00 €
Whole Fried Sea Bass with Piriñaca (Andalusian salad), Lettuce, Marinade Mayo and Sweet Chili	
Tarantelo de Atún Rojo a la Brasa, Pure de Berenjena y Sofrito de Tomate.	22.00 €
Grilled Red Tuna Tarantelo Cut with Eggplant Purée and Tomato Sofrito	
Huevos rotos con Gambones al Ajillo.	27.00 €
Broken Eggs with Garlic Prawns	
Tartar de Atún Rojo, Tuétano y Patatas fritas de Perol.	28.00 €
Red Tuna Tartare with Bone Marrow and Pan-Fried Potatoes	
Gambas Blancas a la Brasa y Grasa de Chuleta.	200gr 35.00 €
Grilled White Prawns with Beef Chop Fat	
Steak Tartar de Retinto y Tuétano Asado.	24.00 €
Retinto Beef Steak Tartare with Roasted Bone Marrow	
Secreto Iberico de Bellota, Cebolletas Asadas y Ajopapa Sanluqueño.	300gr 20.00 €
Acorn-Fed Iberian Pork "Secreto" with Grilled Spring Onions and Sanlúcar-Style Ajopapa	
Pierna de Cordero Lechal, al Carbón de Encina.	28.00 €
Suckling Lamb Leg Cooked Over Holm Oak Charcoal	
Solomillo de Vaca a la Brasa, Foie y Salsa Perigord	32.00 €
Grilled Beef Tenderloin with Foie Gras and Périgord Sauce	
Hamburguesa de Buey, Cecina de Wagyu y Queso Ahumado	16.50 €
Beef Burger with Wagyu Cecina (cured beef) and Smoked Cheese	

BRASAL

CARNES MADURADAS A LA BRASA - CHARCOAL GRILLED MEAT AGED.

Chuleta de Vaca Retinta.	500 gr 35.00 €
Retinto Beef Rib Steak	
Chuleta de Vaca Gallega	500 gr 45.00 €
Galician Beef Rib Steak	
Chuleta de Vaca Asturiana de Trabajo	500 gr 45.00 €
Asturian Working Cow Rib Steak	

PESCADOS Y MARISCOS DE LA BAHIA DE CADIZ.

Fish and Seafood from the Bay of Cádiz

-Nuestra carta de pescados y mariscos varía según mercado, preguntar a nuestro equipo por nuestras sugerencias.

-Our selection of fish and seafood varies depending on market availability. Please ask our team for today's recommendations.

GUARNICIONES - SIDES

Papas Fritas Caseras.	3.50 €
Homemade French Fries	
Pimientos Fritos.	6.00 €
Fried Peppers	
Pimientos Asados en Nuestras Brasas.	6.50 €
Charcoal-Roasted Peppers	

BRASA



SABOR DE BARRIO · ALMA DE BRASA