

BRASAS DE OLIVO

APERITIVO

Pan de pueblo a la brasa con aceite de oliva virgen extra y sobrasada
Grilled village bread with extra virgin olive oil and majorcan sausage

PRECIO

1,80€

PARA PICAR Y DE LA HUERTA

Tomate de temporada "partio" con sus capellanes y encurtidos
Seasonal tomato "chop" with its chaplains and pickles

PRECIO

14€

Escalibada con su aceite de oliva virgen extra y anchoas
Escalivada with its extra virgin olive oil and anchovies

15€

Ensalada César, con pollo crujiente a las almendras y lascas de queso curado
Caesar salad, with crispy almond chicken and cured cheese flakes

15€

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

10€

Nuestras patatas bravas con salsa de chile chipotle y crema agria
Our patatas bravas with chipotle chili sauce and sour cream

10€

Berenjenas fritas con arropo y melaza
Fried aubergines with grape syrup and molasses

11€

Pimientos rellenos con crema de queso de cabra y pesto de pistacho
Stuffed peppers with goat cheese cream and pistachio pesto

12,50€

Torta crujiente de bacalao ahumado y crema de queso
Crispy smoked cod and cream cheese cake

14€

Verduras a la parrilla con salsa romesco y pesto de pistachos
Grilled vegetables with romesco sauce and pistachio pesto

15,50€

Tiras de calamar de potera a la brasa con mojo de su propia tinta
Grilled squid strips with their own ink mojo sauce

18,50€

Tartar de atún BdO con salsa de mango y almendra fileteada
BdO tuna tartare with mango sauce and sliced almonds

19,50€

Tabla de quesos de la Sierra de Guadarrama
Table of cheeses from the Sierra de Guadarrama

21€

BRASAS DE OLIVO

A LA PARRILLA DE BRASAS DE OLIVO PRECIO

(CON PATATAS FRITAS CASERAS EN ACEITE DE OLIVA O PATATA ASADA)
(HOMEMADE FRIES IN OLIVE OIL OR ROAST POTATO)

Pollo a la brasa con mojo de cilantro y aceite piri-piri Grilled chicken with coriander mojo and piri-piri oil	14€
Filetitos de presa ibérica Iberian prey	16€
Espetada de cordero con sus especias morunas y verduritas Lamb spetada with its Moorish spices and vegetables	17€
Corte argentino de entraña de vaca madurada con chimichurri Argentine cut of cow entrails matured with chimichurri	17€
Tacos de ternera con salsa Thai en nido de patatas paja y huevo poche Beef tacos with Thai sauce in a nest of straw potatoes and poached egg	17,50€
Costillar del Chato Murciano glaseado con salsa barbacoa a la miel Chato Murciano ribs glazed with honey barbecue sauce	19,50€
Chuletitas de Cordero Segureño con su ajo limón y perejil Segureño Lamb Chops with lemon garlic and parsley	21€
Entrecote de añojo con dos salsas (chimichurri y mostaza y miel) (300grs) Yearjo entrecote with two sauces (chimichurri sauce and mustard and honey)	21,50€
Parrillada carne (entrecote, entraña, presa, pinchos de cordero y butifarra) (2 Pers) Grilled meat (entrecote, entrails, pork, lamb skewers and sausage) (2 People)	36€
Chuletón de vacuno madurado (1 Kg) (500grs) Matured beef steak	75 40€

PESCADOS A LA BRASA PRECIO

Sardinas de la Bahía Sardines of the bay	12€
Dorada de encañizada con verduras y salsa romesco Sea bream with vegetables and romesco sauce	18€
Lubina de encañizada, con patatas asadas y mayojapo Encañizada sea bass, with roasted potatoes and mayojapo	19€
Taco de atún rojo del Gorjel encebollado Gorjel red tuna taco with onions	23€

BRASAS DE OLIVO

POSTRES

PRECIO

TARTA DE TRUFA

Chocolate truffle

6€

TORRIJA

French toast

6€

TARTA DE QUESO FRESCO Y MANGO

Cream cheese and mango

6€

TARTA DE TARRINA GOXUA

Tub "Goxua"

6€

HELADO VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Madagascar bourbon vanilla ice cream

6€

HELADO DE TURRÓN (CON TROZOS DE TURRÓN)

Nougat ice cream with pieces of nougat

6€

HELADO DE CHOCOLATE ECUADOR 70%

Chocolate ice cream ecuador 70%

6€

SORBETE MANGO

Mango sorbet

6€

SORBETE DE MANDARINA

Mandarin sorbet

6€

SORBETE DE LIMÓN

Lemon sorbet

6€

BRASAS DE OLIVO

VINO TINTO

C. MARTINEZ DE CAÑAS CRZA. 75 CL. Rioja Alavesa-Crianza Tempranillo 100%	3,50€ 17,60€
MUGA -EL ANDEN DE LA ESTACION .75 CL. D.O.Ca Rioja 65% Tempranillo, 35% Garnacha Tinta.	24,75€
FINCA RESALSO. 75 CL. D.O. Ribera del Duero-Emilio Moro	23,10€
PAGO DE CARRAOVEJAS 75 CL. D.O. Ribera del Duero	57,20€
MIMAO-INURRIETA 75 CL. D.O. Navarra- 100% Garnacha	20,90€
DEHESA DEL CARRIZAL. 75CL. Vino de Pago -Cabernet Sauvignon	26,40€
SIERRA CANTABRIA SELECCION 75 CL. D.O. Rioja	17,60€
SAN GABRIEL ROBLE 75 CL. D.O. Ribera del Duero	17,60€
SAN GABRIEL CRIANZA 75 CL. D.O. Ribera del Duero	3,50€ 21,45€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRZA. 75 CL. D.O. Ribera del Duero	49,50€
SUMMA VARIETA.75CL. M. Griñon- V.P.Dominio de Valdepusa Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot. Castilla La Mancha	26,95€
ANTONIO VALERO.75CL. D.O. Jumilla 100% Monastrell de Bodegas Casa Castillo	3,50€ 17€

VINO BLANCO

PALACIO DE VIVERO .75 CL. D.O. Rueda-Verdejo	16,95€
MARTÍN CODAX .75 CL. Albariño D.O. Rías Baixas	20,90€
O LUAR DO SIL -GODELLO.75CL. Pago de los Capellanes D.O. Valdeorras	23,10€
MAR DEL NORTE .75 CL. Albariño D.O. Rías Baixas	19,125€
MUGA BLANCO .75 CL. D.O. Rioja- 90% Viura, 10%Garnacha Blanca, Malvasía-Fermentado en barrica	23,10€
SARA VALERO VERDEJO D.O. Yecla. Bodegas Barahonda	3,00€ 16€

BRASAS DE OLIVO

VINO ROSADO

PAGO DEL VICARIO

I.G.P. Castilla- Petit Verdot

16,50€

ESPUMOSOS

GRAMONA IMPERIAL

D.O. Cava Xarel.lo 50%, Macabeo 30%, Chardonnay 15%, Parellada 5%.

37,40€

CAVA M/M

D.O. Cava. Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Selección especial Brut reserva.

19,80€

LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER

A.O.C. Champagne -Chardonnay, Pinto Noir y Pinot Meunier.

62,70€

VINO DULCE

CEDRO PX WILIAN'S HUMBERT 75 CL.

3,50€ | 19,80€

OTROS

VERMUT CHIVO LOCO 75 CL.

3,50€