

# BRASAS DE OLIVO

## ENTRANTES/STARTERS

Churros de patata y trufa/Truffled potato churros	12
Jamón ibérico/Iberian ham	18
Tabla de quesos/Cheeseboard	18
Crunch de mantequilla de sabores/Crunchy flavored butter	12
Tostas de queso trufado sobre pan de cristal/Truffle cream cheese toast	6
Tartar de jamón/Ham tartare	12
Mejillones olivo/Olive mussels	14
Gamba roja a la brasa/Grilled red shrimp	24
Croquetas de lechazo/Lamb croquettes	12
Croquetas de humus y espinacas/Hummus and spinach croquettes	12

## ENSALADAS/SALADS

Tiradito de tomate, mozzarella y anchoas, con vinagreta y aceitunas negras/Tomato, mozzarella and anchovies with vinaigrette and black olives	14
Ensalada de berenjenas al carbón con bonito, queso azul, piparras y cebolla encurtida/Eggplant salad with bonito, chili peppers, blue cheese and pickled onions	12
Ensalada de la viña en vinagreta de mostaza con mix de lechugas, granada, uva y queso parmesano/Vineyard salad in a mustard vinaigrette with mixed lettuce, pomegranate, grapes and Parmesan cheese	14

## CARNES/MEAT

Entrecot lomo baso/ Low loin steak	22
Secreto ibérico/Iberian secret	18
Solomillo de ternera/ Beef tenderloin	25
Costillar ibérico/ Iberian ribs	20
Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas y maíz a la brasa /All of our meats are accompanied by potato chips and corn	
Chorizo criollo con patata rio y pico de gallo/ Creole chorizo with river potato and pico de gallo	12
Hamburguesa de angus olivo/Angus olive burger	18

## PESCADOS/FISH

Lubina a la brasa con mayonesa lima, patata rio y salsa tartara/ Grilled sea bass with lime mayonnaise, potato and tartare sauce	20
Pulpo al carbón con cebollita encurtida, patata rio, mayonesa kichie y sal al cabón/Octopus with pickled vegetables, potato and kimchee mayonnaise	22
Calamar a la plancha con mayonesa de ajo negro/ Grilled squid with black garlic mayonnaise	20
Parpatana de atún a la brasa con patata rio y salsa olivo/ Grilled tuna parpatana with potatoes and olive sauce	23
Bacalao con vinagreta en papillote y patata rio/ Cod with vinaigrette en papillote and potatoes	18

# BRASAS DE OLIVO

## VEGETAL/VEGETARIAN

Verduritas al carbón con salsa mediterránea/Coal cooked vegetables with a mediterranean sauce 12

Canelones de berenjena con humus/Aubergine cannelloni with hummus 12

## POSTRES/DESSERTS

Panacotta de lima con helado de chocolate/Lime pannacotta with chocolate ice cream 7

Mouse de chocolate/Chocolate mousse 6

Crujiente de leche frita con memporico y helado de turrón/  
Crunchy fried milk with quince and nougat ice cream 8

Helados artesanos/ Artisan ice cream 6

## VINOS

Tintos Ribera Duero  
- Jaros Rivera Duero Roble Francés 14  
- San Grabiél Ribera Duero crza 18

Tintos Jumilla  
- El goru gold 12m monasr/caberwet 17

Tinto Rioja  
- C. Martínez de cañas crza 14  
- Anden de la estación Muga 22

Blancos rueda  
- Bascarlon verdejo 10  
- Palacio de vivero verdejo 12  
- Blanco albariño 18  
- Mar del Norte Albariño 18

Emergente Rosado 12

Cava m4 selec. Espec. Brut reserva 15

## BEBIDAS

Tercios 3 Nesthe 2,7

Cañas 2,5 Aquarius 2,7

Jarras tinto de verano 10 Agua con gas 3

Refrescos 2,5 Agua 1/2L 3

Tónica 2,5 Agua 2L 4

Copa vino 2,5

Copa vino crianza 3,5

Copa vino cosecha 2,7