MARCELA
BRASA

ENTRANTES

Presa ibérica 5J **17**

Pan de cristal con tomate **3**

Aceitunas esféricas (4 u.) **6**

Ensaladilla rusa **14**

Croquetas de cecina de León caseras **9**

Burratina de la Puglia con aroma de trufa blanca **10**

Mojama de atún con almendras tostadas **12**

Tortilla de chorizo picante **10**

Pimientos asados con queso curado **10**

Torreznos de Soria con pimientos de Padrón **12**

Berberechos al palo cortado **18**

Salmón noruego, aguacate y corazón de tomate **12**

Foie casero con naranja **17**

CONSERVAS GÜEYU MAR

Colas de sardinas a la brasa **12**

Mejillones a la brasa **12**

Sardinas en escabeche **12**

Navajas a la brasa **20**

ARROCES

(para 2)

Arroz con carabinero **25** *p.p*

Arroz con conejo y morcilla de Burgos **17** *p.p*

Arroz con pulpo de roca **19** *p.p.*

Arroz con butifarra **16** *p.p.*

Cumpliendo con el reglamento (UE) n-1169/2011 tenemos a su disposición toda la información alimentaria relativa a los alérgenos. La puede solicitar a nuestro personal

MARCELA

BRASA

EN HONOR AL JEFE

Merluza frita con chipirones en su tinta **20**

Steak tartar de buey El Capricho **19**

Callos, pata y morro **15**

NUESTRA PARRILLA

Pollito tomatero a la brasa **16**

Solomillo de vaca vieja **21**

Entrecot premium **18**

Chuleta de vaca **45**/kg

Chuleta de vaca premium **60**/kg

Pulpo **20**

Atún rojo **22**

Salmón salvaje **23**/p.p. (para 3 pax.)

Lubina a la brasa **60**/kg

Rapito **23**

SALSAS

Pimienta con jugo de carne **1**

Bearnesa **1**

Foie y Oporto **1**

Mayonesa de wasabi **1**

BBQ japonesa **1**

GUARNICIÓN

Verduras al vapor **3**

Patatas fritas caseras **3**

Ensalada verde **3**

Puré de patata trufado **3**

Alcachofas fritas **3**

Cambiamos la carta todos los días por lo que la selección de recetas publicada es puramente orientativa.

Cumpliendo con el reglamento (UE) n-1169/2011 tenemos a su disposición toda la información alimentaria relativa a los alérgenos. La puede solicitar a nuestro personal.