

Asador

**LLAS  
BRASAS**  
Churrasquería



**Menú**

**BIENVENIDO A LAS BRASAS**  
**Disfruta de nuestras**  
**carnes a las brasas**  
**y de nuestra selección de pescados**  
**y mariscos**



**WELCOME TO LAS BRASAS**  
**Please enjoy our**  
**Barbecue meats**  
**and our fish selection**

# LAS BRASAS

## Churrasquería

Todos los platos que se compartan sumarán 1,50€ por menaje  
**Extra cutlery 1,50€**

### Carnes a la brasa

Hechas con carbón vegetal o a la plancha

### Barbecue Meat

*Cooked with charcoal or grilled*

	Ración (500 gr) Portion (500 gr)	1/2 Ración (300 gr) 1/2 Portion (300 gr)
Pincho de cerdo o pollo con patatas y arroz <i>Pork or chicken skewers with chips and rice</i>	17,50	12,00
1/2 Pollo con patatas y arroz - <i>1/2 Chicken with chips and rice</i>	10,00	-
Costilla de cerdo con patatas y arroz - <i>Pork ribs with chips and rice</i>	17,50	12,00
Costilla de ternera con patatas y arroz - <i>Beef ribs with chips and rice</i>	17,50	12,00
Ración conejo con patatas y arroz (Min. 600 g) <i>Rabbit portion with chips and rice (Min. 600 g)</i>	16,50	-
Secreto ibérico con patatas y arroz (con o sin picante) <i>"Secreto ibérico" with chips and rice (with or without chilli)</i>	19,50	13,50
Solomillo de cerdo con patatas y arroz (plancha) <i>Pork tenderloin with chips and rice (grilled)</i>	17,00	11,50
Solomillo de cerdo a la pimienta/champiñones (plancha) <i>Pork tenderloin with pepper /mushroom (grilled)</i>	19,00	13,00
Solomillo de cerdo al Oporto/Pedro Ximénez (cocido) <i>Pork tenderloin Oporto /Pedro Ximénez (stewed)</i>	19,00	13,00
Solomillo de ternera con patatas y arroz (plancha) <i>Beef sirloin chips and rice (grilled)</i>	29,00	19,00
Solomillo de cerdo ibérico (plancha) <i>Pork tenderloin "ibérico" (grilled)</i>	20,00	14,00
Solomillo de cerdo con salsa roquefort (plancha) <i>Sirloin with Roquefort sauce (grilled)</i>	20,00	14,00
Chuletón de ternera sin hueso (min. 600 gr) <b>con guarnición</b> <i>Beef steak (min. 600 gr.) without bone with chips and rice</i>	24,00	-
Chuletitas de cordero con patatas y arroz <i>Lamb chops with chips and rice</i>	20,00	14,00
Preso ibérica (plancha) - <i>Iberian piece (grilled)</i>	23,50	16,50
Cachopo ternera empanado - <i>breaded veal cachopo</i>	22,00	-
Alitas de pollo - <i>chicken wings</i>	17,50	12,00





# Crianza

ORIGEN: D.O. Ca RIOJA

TIPO: Vino Tinto

CRianza: 18 meses en barricas de roble americano.

VARIETAL: 100% Tempranillo

ALCOHOL: 14% Vol.



# LAS BRASAS

## Churrasquería

Todos los platos que se compartan sumarán 1,50€ por menaje

Extra cutlery 1,50€



### Carnes a la plancha

#### Grill meat

	Ración (500 gr) Portion (500 gr)	1/2 Ración (300 gr) 1/2 Portion (300 gr)
Filete de pollo con patatas, arroz y huevo <i>Chicken fillet with chips, rice and egg</i>	17,50	12,00
Filete de ternera con patatas, arroz y huevo <i>Beef fillet with chips, rice and egg</i>	19,00	13,00
Filetes de lomo con patatas, arroz y huevo <i>Pork tenderloin with chips, rice and egg</i>	17,50	12,00
Filete de lomo ibérico con patatas, arroz y huevo <i>Pork tenderloin ibérico with chips, rice and egg</i>	19,00	13,00
Chorizo criollo (unidad) - <i>Creole sausage (per unit)</i>	3,00	-

### Carnes - Meats

Ternera al vino de Oporto - <i>Beef with Port wine</i>	17,50	12,00
Puntas mexicanas de ternera - <i>Mexican beef tips</i>	18,00	12,50
Pollo al curry - <i>Chicken curry</i>	17,50	12,00
Carrillada de cerdo - <i>Pork checks</i>	19,00	13,50
Paletilla de cordero - <i>Shoulder of lamb</i>	25,50	-
Codillo de cerdo - <i>Pork knuckle</i>	18,50	-
Rabo de toro - <i>Ox tail</i>	22,00	15,50
Pollo frito estilo Kentucky - <i>Kentucky fried chicken</i>	17,50	12,00
Carnes varias S/M (según mercado) <i>Various meats on request</i>		



Cereales con gluten



Mariscos



Huevos



Pescado



Semillas de sésamo



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Soja



Cacahuetes



Moluscos



Dióxido de azufre



Altramuces



# Clásico Rioja

ORIGEN: D.O. Ca RIOJA

TIPO: Vino Tinto

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano.

VARIETAL: 100% Tempranillo

ALCOHOL: 14% Vol.

MARQUÉS  GRUÑÓN  
*Signature Wines*  
BY CARLOS FALCÓ

# FLAS BRASAS

## Churrasquería

Todos los platos  
que se compartan  
sumarán 1,50 € por menaje



Extra cutlery 1,50 €

### Varios Other Selections

- Hamburguesa con patatas, arroz y huevo (pan o plato)  
*Hamburger with chips, rice and egg (in or out bread)*
- Bandidos - *Chicken fries*
- Nuggets / Crocantes de pollo - *Nuggets / Crispy chicken*
- Filete de pollo empanado - *Breaded chicken fillet*
- Filete de ternera empanado - *Breaded Beef fillet*
- Filete de cerdo empanado - *Breaded Pork fillet*
- Croquetas de cocido - *Cooked croquettes*
- Flamenquines o San Jacobos - *Flamenquines o San Jacobos*
- Ensaladilla rusa - *Russian salad*
- Varitas de mozzarella - *Mozzarella sticks*
- Canelones de pollo con champiñones -  
*Chicken cannelloni with mushrooms*
- Tallarines al salmón - *Salmon noodles*
  
- Pan - *Bread*
- Salsas varias (alioli, mayonesa, barbacoa)  
*Sauces (ali-oli, mayonaise, BBQ, brava)*
- Salsas especiales (pimienta y champiñones)  
*Special sauces (pepper, mushroom)*
- Salsa Roquefort - *Roquefort sauce*
- Ensalada de la casa - *House salad*
- Ensalada mixta - *Mixed salad*
- Ensalada de pimientos - *Pepper salad*
- Ensalada de aguacates con gambas, piña y salsa rosa  
*Avocado salad with shrimps*
- Ensalada de tomate y ventresca con orégano  
*Tomato salad with tuna and oregano*
- Picadillo de tomate con salsa verde / aceite  
*Tomato picadillo with green sauce / olive oil*
- Patatas, chorizo, huevo y pimienta - *Chips, chorizo, egg and peppers*
- Sopa de mariscos - *Seafood Soup*
- Choricitos al vino - *Chorizos with wine*
- Chicharrones - *Greaves*
- Huevos con patatas - *Eggs with potatoes*

	Ración Portion	1/2 Ración 1/2 Portion
	9,50	-
	18,00	12,50
	18,00	12,50
	19,00	13,00
	20,00	14,00
	19,00	13,00
	17,00	11,50
	17,50	12,00
	5,50	-
	18,00	12,00
	12,00	-
	12,00	-
	<b>Ración - Portion</b>	
		0,80
		2,20
		3,20
		3,70
	1/2 R. / 1/2 P.: 5,50	9,50
	1/2 R. / 1/2 P.: 6,00	10,00
		7,50
		13,00
		10,50
		8,00
		11,50
		7,50
		9,00
		9,00
		8,00



Cereales con gluten

Mariscos

Huevos

Pescado

Cacahuets

Moluscos

Dióxido de azufre

Lácteos

Frutos secos

Apio

Mostaza

Altramucos

Semillas de sésamo

Soja



# Verdejo

ORIGEN: D.O. RUEDA

TIPO: Vino Blanco

VARIETAL: 100% Verdejo

ALCOHOL: 13% Vol.

MARQUÉS  GRUÑÓN  
*Signature Wines*  
BY CARLOS FALCÓ



# FLAS BRASAS

## Churrasquería

Todos los platos  
que se compartan  
sumarán 1,50 € por menaje.  
Estos platos  
no incluyen la bebida

All dishes are accompanied  
by salad and garnish

### Pescados - Fishes

- Calamares fritos - *Fried squid*
- Calamar a la plancha - *Grilled squid*
- Chocos fritos - *Fried cuttlefish*
- Chocos a la plancha - *Grilled cuttlefish*
- Rosada frita - *Pink fried*
- Rosada frita al limon - *Pink fried lemon*
- Rosada a la plancha - *Pink grilled*
- Bacalao de la casa (por persona) -  
*Cod home (by person)*
- Bacalao frito - *Fried cod*
- Bacalao a la plancha - *Grilled cod*
- Lubina a la espalda - *Sea bass back*
- Lenguado - *Sole*
- Gambones - *Gambones*
- Atún a la plancha - *Grilled tuna*
- Pez espada a la plancha - *Grilled swordfish*
- Merluza a la plancha - *Grilled hake*
- Merluza frita - *Fried hake*
- Langostinos al pil - pil - *Gambones pil - pil*
- Chanquetes - *Whitebait (fish)*
- Mejillones al vapor - *Steamed mussels*
- Chipirones fritos - *Fried cuttlefish*
- Chipirones a la plancha - *Grilled cuttlefish*
- Croquetas de choco - *Sepia croquettes*
- Tortilla de camarones (por unidad) - *Shrimp omelete*
- Pincho de gambas (por unidad) - *Prawns brochette*
- Zamburiñas (10 piezas) - *Scallops (10 pieces)*



	Ración (500 gr)	1/2 Ración (300 gr)
	18,50	13,00
	21,00	-
	18,50	13,00
	20,00	14,50
	19,00	13,50
	19,00	13,50
	21,00	15,00
	22,00	-
	20,50	14,50
	23,00	-
	21,00	-
	25,00	-
	21,50	15,50
	24,50	17,50
	21,50	15,50
	20,00	14,50
	18,50	13,00
	15,00	-
	16,00	-
	13,50	-
	18,50	13,00
	20,00	14,50
	18,50	12,50
	3,00	-
	3,50	-
	17,00	11,50 (6 piezas) (6 pieces)



Asador  
**LAS  
BRASAS**  
Churrasquería



Para nuestras paellas y pescados también disponemos de un Frizzante (YLLERA) de 75cl o nuestra cómoda botella de 25cl.

For our paellas and fish, we also have a 75cl Sparkling White Wine (YLLERA) or our convenient 25cl bottle.

# LAS BRASAS

## Churrasquería



### Arroces - Rices

		Por persona - Per person
Arroz caldoso de langostinos pelados (min. 2 personas) <i>Rice with peeled lagostinos (min. 2 persons)</i>	  	18,00
Arroz caldoso de mariscos pelados (min. 2 personas) <i>Rice with peeled seafoods (min. 2 persons)</i>	  	18,00
Arroz caldoso de carabineros (min. 2 personas) <i>Rice with carabineros (min. 2 persons)</i>	   	27,50
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas) <i>Rice with lobster (min. 2 persons)</i>	   	26,00
Arroz caldoso de bacalao (min. 2 personas) <i>Rice with cod (min. 2 persons)</i>	 	17,50
Arroz caldoso de bacalao con brócoli (min. 2 personas) <i>Rice with cod with broccoli (min. 2 persons)</i>	  	17,50
Paella mixta (min. 2 personas) <i>Mixed paella (min. 2 persons)</i>	   	17,50
Paella de mariscos (min. 2 personas) <i>Seafood paella (min. 2 persons)</i>	  	17,50
Arroz negro (min. 2 personas) <i>Black rice (min. 2 persons)</i>	  	17,50
Fideuá (min. 2 personas) <i>Fideua (min. 2 persons)</i>	  	17,50
Cataplana de mariscos (mín. 2 personas) <i>Seafood cataplana (min. 2 persons)</i>	  	38,00



### Sugerencias - Suggestions



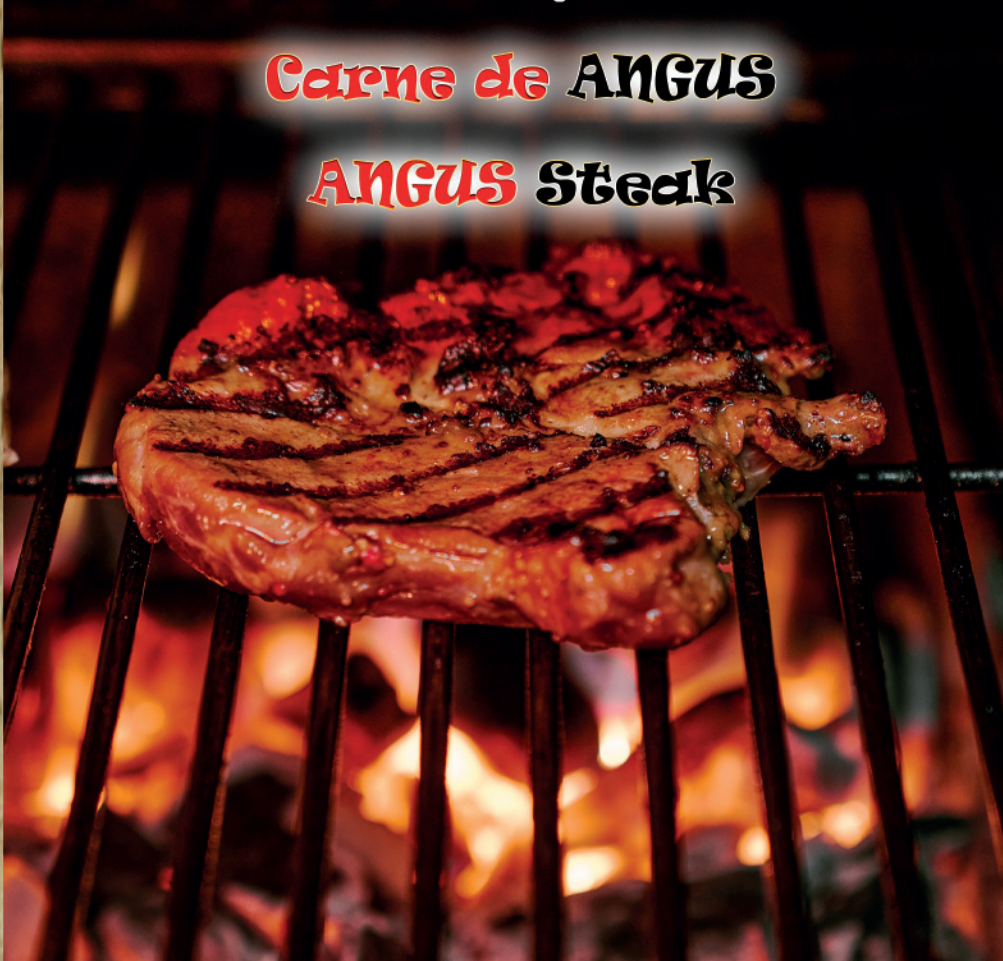
Asador

# LAS BRASAS

## Churrasquería

Carne de **ANGUS**

**ANGUS** Steak



**PREGUNTAR POR PRECIO Y DISPONIBILIDAD**

Angus es carne de res que proviene de la vaca Aberdeen Angus, originaria de Escocia, la grasa se distribuye de manera más uniforme dando como resultado una carne más jugosa y tierna

**ASK FOR PRICE AND AVAILABILITY**

Angus is beef that comes from the Aberdeen Angus cow, originally from Scotland, the fat is more evenly distributed resulting in juicier and tenderer meat.

# FLAS BRASAS

## Churrasquería



### Vino blanco - White wine

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Barbadillo	-	14,00
Martín Codax Albariño	-	21,00
Vino blanco de la casa - <i>House white wine</i>	2,50	12,00
Marqués de Griñón Verdejo	2,80	17,00
Yllera Botella Pequeña - <i>Yllera small bottle</i>	-	4,50
Yllera Botella - <i>Yllera bottle</i>	-	19,00

### Vino rosado - Rose wine

Lambrusco	-	10,00
Peñascal	-	14,00
Mateus Rose	-	16,00
Vino rosado de la casa - <i>House rose wine</i>	2,50	12,00

### Vino tinto Rioja - Rioja red wine

Cune	3,50	19,00
1/2 Cune	-	11,00
Vino tinto de la casa - <i>House red wine</i>	2,50	12,00
Marqués de Griñón Classic	2,80	16,00
Marqués de Griñón Crianza	3,50	20,00

### Vino tinto Ribera - Ribera red wine

Protos Cosecha	3,50	21,00
Protos Crianza	-	27,00
Ribera del Duero de la casa - <i>House Ribera red wine</i>	3,50	17,00

### Bebidas y licores - Drinks and liquors

Refresco, zumos, casera, agua con gas, tinto de verano, tercio, tubo	2,30
<i>Soft drinks, juice, casera, soda, red summer wine, glass</i>	
Agua grande - <i>Big water</i>	2,80
Agua pequeña - <i>Small water</i>	1,70
Caña - <i>Small beer</i>	1,70
Jarra - <i>Beer jar</i>	3,50
Botellín de tinto de verano La Casera - <i>Red summer wine (small)</i>	2,50
Cubatas no premium	5,00
Whisky, crema de whisky, vodka caramelo, pacharán, amareto, etc	4,00
<i>Whisky, whisky cream liqueur, candy vodka, pacharán, amareto, etc</i>	
Benjamin 200 ml - <i>Benjamin 200 ml</i>	5,00
Ladrón de manzana - <i>Appel cider</i>	3,00
Cervezas varias (consultar) - <i>Various beers (ask for)</i>	-





# ALAS BRASAS

## Churrasquería



### Postres - Desserts

Arroz con leche - <i>Rice pudding</i>		4,50
Copa de mousse de sabores variados <i>Varied flavors mousse cup</i>		4,50
Tarta al whisky <i>Whiskey cake</i>		5,00
Crema de yogurt con tocino de cielo <i>Tocino de cielo (candied egg) with yoghurt</i>		4,50
Crema catalana - <i>Catalan cream</i>		4,50
Flan de huevo - <i>Egg pudding</i>		4,50
Natillas con galleta - <i>Custard</i>		4,50
Crema Catalana helada <i>Frozen Catalana Cream</i>		5,00
Tarta de Kit Kat <i>Kit Kat tart</i>		4,50
Tarta de tres chocolates - <i>3 chocolates tart</i>		4,50
Tarta de queso - <i>Cheese tart</i>		4,50
Tarta de queso y dulce de leche <i>Cheese and rice pudding tart</i>		4,50
Tarta de queso con Nutella - <i>Nutella tart</i>		4,50
Fresas con nata (en temporada) <i>Strawberries with cream (of season)</i>		4,50
Tarta de milhojas - <i>Milfeuille tart</i>		4,50
Tocino de cielo <i>Tocino de cielo (candied egg)</i>		4,50
Helados varios Nestlé <i>Ice cream (Nestlé)</i>		



En cartel



# FLAS BRASAS

## Churrasquería

### Sobre agentes alérgenos

De acuerdo con lo establecido en el **REGLAMENTO DE LA (UE) Nº 1169 / 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que los **productos** incluidos en la carta **pueden contener agentes alérgenos.**

Para mayor información consulte a nuestro personal.



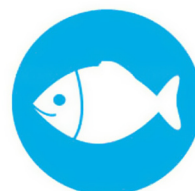
Cereales  
con glúten



Mariscos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos



Semillas  
de sésamo



Dióxido  
de azufre



Soja

