

# BRASSAFINA

## VIANDAS Y CHACINAS

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| · <b>Cecina</b> de buey lyo                  | 40 |
| · <b>Copa</b> de cerdo ibérico de bellota    | 16 |
| · <b>Papada</b> ibérica de bellota 100%      | 16 |
| · <b>Paleta</b> ibérica de bellota           | 25 |
| · <b>Surtido de ibéricos</b> de bellota 100% | 20 |

## PARA COMPARTIR, o no...

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| · <b>Trilogía de gildas</b> 6 unidades                                              | 19 |
| · <b>Croquetas</b> de jamón ibérico bellota                                         | 14 |
| · <b>Espeto de boquerones</b> a la brasa                                            | 12 |
| · <b>Pizza balls</b> con chorizo Etxebarri de joselito                              | 12 |
| · <b>Mejillones en escabeche</b> mejor escabeche de España 2023                     | 16 |
| · <b>Mollete de chipirón</b> a la romana con emulsión de ajo asado y limón          | 12 |
| · <b>Ensaladilla</b> ahumada de picaña madurada by lyo                              | 18 |
| · <b>Steak tartar</b> de picaña de lyo (finalista campeonato nacional steak tartar) | 33 |
| · <b>Patatas bravas</b> minutejos a la brasa y salsa brava de jamón ibérico         | 14 |
| · <b>Ensalada de burrata ahumada</b> con tomatitos del huerto                       | 14 |
| · <b>Salpicón de marisco Brassafina</b> bogavante, gamba roja y pulpo               | 35 |
| · <b>Huevos rotos Champiñón gamba</b> al josper                                     | 20 |
| · <b>Taco de molleja</b> brasa con salsa de tomatillo                               | 26 |
| · <b>Calabacín eco</b> a la carbonara con papada ibérica                            | 14 |
| · <b>Alcachofas, espuma de huevo frito</b> y crujiente de pollo frito               | 15 |

## MAR Y BRASA

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| · <b>Berberechos xxl</b> con su pil-pil                            | 45 |
| · <b>Pulpo a la brasa</b> con espuma de maíz tostado y curry verde | 27 |
| · <b>Bonito fresco</b> y gazpachuelo de tomatillo verde            | 30 |
| · <b>Ceviche castellano</b> de Pescado de mercado                  | 25 |

## CARNES A LA BRASA

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| · <b>Picaña ternera wagyu</b> 300gr/Argentina                  | 75 |
| · <b>Entraña Black Angus</b> Creekstone 300gr/EEUU             | 45 |
| · <b>Cuadril de wagyu</b> a la pimienta verde 270 gr/argentino | 50 |
| · <b>Chuletillas de cabrito</b> lechal 250gr/Ávila             | 35 |
| · <b>Presa ibérica de bellota</b> 250gr/Guijuelo Salamanca     | 28 |
| · <b>Chuleta de torrezno</b> bellota Joselito 400 gr/Guijuelo  | 45 |

## GUARNICIONES

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| · <b>Patatas fritas crujiente</b>             | 5 |
| · <b>Ensalada de casa</b>                     | 5 |
| · <b>Pimiento rojo asado en horno de leña</b> | 7 |