

## De Cuchara:

	media	entera
Judiones de La Granja con Oreja de Judas y Boletus 🍄	9,00	16,00 €
Judiones de La Granja con Tropezones de Matanza 🍄	9,00	16,00
Verdinas Asturianas con Gambas y Boletus 🍄	11,00	19,00
Salmorejo Cordobés con Lascas de Jamón Ibérico 🍄		8,00

## Entrantes:

	media	entera
Patatas Revolconas con Torreznos de Soria 🍄	9,00	16,00 €
Morcilla de Burgos al Carbón de Encina 🍄		9,00
Croquetas de Jamón Ibérico	8,00	14,00
Croquetas de Choco con Ali-Olí de Ajo Negro.	8,00	14,00
Croquetas de Bogavante	10,00	16,00
Jamón Ibérico de Bellota con Tomaca de Trufa	12,00	20,00
Cecina Leonesa con Boletus Salteados y Polen de Abeja	10,00	18,00
Carpaccio de Solomillo de Buey al Parmesano 🍄	9,00	16,00
Anchoas de Santoña 🍄		18,00
Patatas a la Yema con Lascas de Jamón Ibérico 🍄	10,00	18,00
Brie en Costra de Almendra *Especialidad 🍄	7,00	13,00
Zamburiñas a la Plancha con Aceite de Cebollino 🍄		15,00
Pulpo a la Brasa sobre Patatas Revolconas 🍄		15,00

Servicio, Agua y Panes Variados

1,90 €

## Setas y Trufas

	media	entera
Boletus salteados con Trigueros y Foie Fresco 🍄	11,00	19,00 €
Croquetas de Boletus Pinícola.	7,50	13,00

## Ensaladas y Verduras:

	media	entera
Ensalada Especial La Brasería: Bouquet de Lechugas con Tomates		
Cherry, Manzana confitada, Nueces y Queso de Cabra 🍄	8,00	14,00 €
Ensalada de Perdiz Escabechada 🍄	10,00	18,00
Ensalada de Canónigos con Rebozuelos marinados, Guacamole y Anguila del Mediterráneo ahumada. 🍄	10,00	18,00
Ensalada de Burrata con Tomate de nuestra huerta 🍄		16,00
Parrillada de Verduras al Aceite de Cebollino * especialidad 🍄		17,00
Piparras Vascas fritas en AOVE (temporada) 🍄	8,00	13,00
Alcachofas en Flor con Velo Ibérico 🍄	8,00	13,00

## Pescados al Horno de Brasa:

Lenguado del Cantábrico (500 gr) 🍄		22,00 €
Ración de Calamar de Potera 🍄		18,00
Salmón a la Estaca con Cebolla Roja Encurtida 🍄		16,00
Lomos de Bacalao con salsa de Tomate y Alcaparras 🍄		19,00
Parpatana de Atún Rojo a la Brasa con Lechuga Fresca 🍄		22,00

## Buey Madurado: Especialidad:

Tiradito de Buey con Atún Rojo

19,50 €

Chuletón de Buey (más de 45 Días) de 1,5 a 5 Kg 

79,00/Kg


Hamburguesa de Buey 200gr (solo carne)

16,00

## Vaca Madurada:

Entrecot de Vaca a la Brasa 500 grs 

20,00 €

Solomillo de Vaca a la Brasa 300 grs 

20,00

Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Pedro Ximenet 

22,00

Chuletón de Vaca (más de 40 días) para 2 personas + de 1Kg 

42,00/Kg

T. Bone de Vaca (más de 40 días) para 2 personas + de 1Kg 

45,00/Kg

## Carnes a la Brasa y Guisos:

Chuletillas de Lechal de Sacramenia 

20,00€

Chuletillas de Cochinillo Crujientes 

19,00

Guiso de Carrilladas de Cebón con Boletus 

20,00

Presa Ibérica a la Brasa con Salsa PX

20,00

## Asados: (Solo por Encargo)

¼ de Cordero Lechal de Castilla y León Asado 

42,00 €

Ración de Cochinillo Marca de Garantía Asado 

20,00

## Menú Infantil: (Hasta 12 años)

Nuggets de Pollo, Croquetas de Jamón, Tomate Fresco Gratinado y

Hamburguesa de Vaca o Chuletillas de Lechal, Pan, Refresco y Helado

13,50 €



RESTAURANTE

# Los Jardines de La Brasería

(Abierto desde 1998)

## Especialidad en:

### Setas Silvestres

(todo el Año)

### Buey

(Al Carbón de Encina)

**Precios I.V.A. Incluido**