



A LA BRASA
RESTAURANTE



CARTA GASTRONÓMICA



Compromiso ODS 12 Producción y consumo responsables

ARROCES

ARROZ BALILLA X SOLLANA D.O. CALASPARRA DE SEPIA, FONDO DE CALDERO Y SU PESCADO

20.00€

(MIN. 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA)

PESCADOS

PESCADO DE LONJA Y DE PROXIMIDAD DEL DÍA SEGÚN MERCADO

26.00€

*PREGUNTE POR EL MARISCO DE LONJA DEL DÍA

CARNES

PRESA DUROC BATALLE, PARFAIT DE BONIATO Y SU DEMI-GLACE

22.00€

PALETILLADE IGP CORDERO SEGUREÑO (RACIÓN DE 280 GR. APRÓX) , PURÉ DE ZANAHORIA Y VERDURITAS DE TEMPORADA

26.00€

SOLOMILLO DE TERNERA

26.00€

RIB EYE (CENTRO DEL LOMO DE LA VACA)

45.00€

TODAS LAS CARNES VIENEN ACOMPAÑADAS DE GUARNICIÓN, CONSULTE AL CAMARERO/A



DOKI DOKI COMIDA JAPONESA (DOMINGOS NOCHE NO DISPONIBLE)

RECOMENDACIONES

NIGIRI DE TORO 8,00€
2 PIEZAS

NIGIRI DE TORO CON CAVIAR 13,00€
2 PIEZAS

SHASHIMI VARIADO CON 3 CORTES DE PESCADO DEL DÍA (12 CORTES) 24,00€

ESCABECHE JAPONÉS EN FRÍO CON 4 CORTES DE PESCADO DEL DÍA 12,00€

URAMAKI DE RUBIA GALLEGA 60 DÍAS DE MADURACIÓN 19,75€

USUZUKURI DE GAMBA CON VERDURITAS CRUJIENTES 24,00€

FUTOMAKI Y NIGIRI

NIRIGI SALMÓN 5,00€
2 PIEZAS

NIGIRI ATÚN 5,50€
2 PIEZAS

NIGIRI DE ATÚN FLAMBEADO CON FOIE Y REDUCCIÓN DE VINO 6,60€
2 PIEZAS

NIGIRI SALMÓN CON MOJO KOREANO Y LIMA FRESCA 6,60€
2 PIEZAS

ROLL HAWAIANO CON VINAGRETA DE MANGO Y PIÑA 17,50€
8 PIEZAS

NIGIRI EN PANKO CON CREMOSO DE ATÚN 19,75€
8 PIEZAS

FUTOMAKI TEMPORIZADO CON SALMÓN TIKA 19,75€
Y MAHONESA DE MOSTAZA ANTIGUA CON MIEL (12 PIEZAS)



URAMAKIS Y SASHIMIS

| | |
|--|--------|
| URAMAKI ESPECIAL DE ATÚN PICANTÓN 8 PIEZAS | 15.95€ |
| URAMAKI DE SALMÓN CON TARTAR TIKA MASALA 6 PIEZAS | 15.95€ |
| URAMAKI ATÚN KING CON FOIE CAMELIZADO 8 PIEZAS | 17.50€ |
| MAKI TEMPURIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN 8 PIEZAS | 17.50€ |
| URAMAKI ESPECIAL SALMÓN KING 8 PIEZAS | 17.50€ |
| URAMAKI SUPER KING DE ATÚN Y SALMÓN CAMELIZADO Y PURÉ DE MANGO 8 PIEZAS | 19.75€ |
| URAMAKI DE ATÚN CAMELIZADO AL CARBÓN CON ACEITE DE TRUFA Y CHOCOLATE RALLADO CON CINCO ESPECIAS JAPONESAS 8 PIEZAS | 19,75€ |

POSTRES

TARTA DE MANZANA SOBRE HOJALDRE CARAMELIZADO, CREMA INGLESA Y HELADO DE CANELA 8.00€

LINGOTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALMENDRAS TIERNAS Y CEREZA 8.00€

TARTA DE QUESO DE LA COMARCA (TALLANTE) ESTILO DONOSTIARRA 8.00€

CALABAZA TOTANERA: TORRIJA DE CALABAZA ACOMPAÑADA DE CABELLO DE ANGEL DE CALABAZA, PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS Y HELADO ARTESANAL DE CARTAGENA DE CALABAZA ASADA 11.00€

*CONSULTE CON EL SOMMELIER LOS VINOS DE POSTRES.





MENÚ DEGUSTACIÓN ESTACIONAL

SELECCIÓN DE PAN Y ACEITE GOURMET +

APERITIVO +

Selección del Chef: Un aperitivo clásico pero con un guiño distintivo del Restaurante A La Brasa

5 PLATOS INDIVIDUALES +

Platos elaborados con producto de proximidad y de temporada según mercado del día para permitir ofrecer elaboraciones únicas cada día.
Platos de elaboración fría y caliente con toque internacional.
Utilización del Arroz con D.O. Calasparra "Balilla x Sollana"

POSTRE +

Todos los postres del menú estacional son caseros y se elaboran diariamente con producto fresco y de temporada y en ocasiones con toque internacional

CAFÉ +

Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural

-50€-

No incluye bebida

Disponible en horario de comidas hasta las 14:30 y en horario de cenas hasta las 21:30

*El menú de 65€ consta de 7 platos individuales

Maridaje +30€



A LA BRASA
RESTAURANTE

CARTA DE VINOS



VINOS

CLICA SOBRE EL QR O ESCANÉALO PARA DESCUBRIR NUESTRA CARTA DE VINOS



BEBIDAS ESPIRITUOSAS

CLICA SOBRE EL QR O ESCANÉALO PARA DESCUBRIR NUESTRA CARTA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS





A LA BRASA
RESTAURANTE

TELÉFONO DE PEDIDOS 968 52 41 54 O POR WHATSAPP A 605924212

*REPARTO GRATUITO EN CARTAGENA CENTRO CON PEDIDO MÍNIMO 50€
(CONSULTAR ZONAS EXACTAS AL REALIZAR PEDIDO)



Alérgenos*

*No se pueden garantizar la presencia de trazas de alérgenos e intolerancias en los alimentos o platos, si tiene alguna intolerancia o alergia indíquelo al hacer su reserva y al camarero.

Consume de manera responsable, evitar el desperdicio es responsabilidad de todos.

Algunos de nuestros proveedores:

1.001
sabores
REGIÓN DE MURCIA

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

IN
LOS NORTEÑOS
Est. 1983

Garre

RICARDO
FUENTES
SALAZONES

Fruca

Cooperativa
Virgen de la
Esperanza
EL APDOX DE CALASPARRA

PEREZ
CAMPOS

Helanatura
Helados Miguel 1952