

---

OS PRESENTAMOS  
NUESTRA OFERTA GATRONÓMICA DE  
A LA BRASA Y DOKI DOKI

# A LA BRASA

TABERNA MEDITERRÁNEA

**DOKI DOKI**  
— 焼き A LA BRASA —

---

TELEFONO 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)

# “PARA ABRIR BOCA”

---

## **CROQUETA DE GAMBA ROJA CON COLA DE CARABINERO 2UDS 4,50**

Hecha con gamba roja , leche ecológica y rebozada con panko

# “ENTRANTES”

---

## **ALCACHOFAS BRASA CON PULPO Y FOIE 2 UDS 14,5**

# “ZONA CRUDO”

---

## **TARTAR DE ATÚN CON YEMA DE HUEVO ECOLÓGICO 19**

Atún rojo, yema de huevo ecológico, wakame y crujiente de nori

## **CEVICHE MIXTO 15,5**

de pescado y marisco, terminado con cabezas de camaron rojo y toque de mango

# “ENSALADAS”

---

## **ENSALADA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, AGUACATE Y TABOULE 14**

Nuestro atún rojo certificado de almadraba con cogollo de lechuga, aliño de sésamo con taboule y aguacate

# “ARROCES”

**ARROZ “SEÑORET” TERMINADO AL HORNO DE CARBÓN**  
MIN 2 pax.

18/PERSONA

# “BURGERS”

200GR DE CARNE 100% AÑOJO DE TERNERA Y ANGUS

**“A LA BRASA”**

16

200gr de añojo de ternera y angus con cebolla, queso, jamón, lechuga y huevo frito

# “CARNES PARA HACER EN CASA”

CARNE SELECCIONADA Y MADURADA SEMANAS

**ENTRECOT DE ANGUS BLACK IRLANDES**

18

Piezas de ±350gr de lomo bajo de angus irlandés criado y sacrificado en España

**ENTRECOT DE TERNERA D.O. MORUCHA DE SALAMANCA**

18

Piezas de ±350gr de ternera Denominación de Origen Morucha de Salamanca

**CHULETÓN DE ANGUS BLACK MADURADO**

50/KG

Piezas de 1500 a 2000gr que servimos sin tapa ni tecla

**CHULETÓN DE TERNERA D.O. MORUCHA DE SALAMANCA**

50/KG

Piezas de 1500 a 2000gr que servimos sin tapa ni tecla

# “POSTRES”

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA Y CON GUARNICIÓN

**RED VELVET**

6,25

**MUERTE POR CHOCOLATE**

5,75

# “DOKI DOKI COMIDA JAPONESA”

## POKE Y ENTRANTES

<b>GYOZAS DE PATO</b> 6 unidades	13
<b>POKE BOWL ATÚN, WAKAME, ARROZ Y CEBOLLA TIERNA</b> y salsa especial	16
<b>POKE BOWL SALMÓN, BROTES, ARROZ</b> y salsa especial	16

## NIGUIRIS

<b>NIGUIRI ATÚN</b> 2 unidades	5
<b>NIGUIRI SALMON</b> 2 unidades	4,6
<b>NIGUIRI DE ATÚN FLAMBEADO CON FOIE Y REDUCCION DE VINO</b> 2 unidades	6
<b>NIGUIRI SALMÓN CON MOJO KOREANO Y LIMA FRESCA</b> 2 unidades	6

## URAMAKIS Y SASHIMI

<b>URAMAKI ATÚN KING CON FOIE CARAMELIZADO</b> 8 piezas	16
<b>SASHIMI VARIADO 8 PIEZAS</b> 8 piezas	14,5
<b>URAMAKI DE SALMON CON TARTAR TIKA MASALA</b> 6 piezas	14,5
<b>MAKI TEMPURIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN</b> 8 piezas	16
<b>URAMAKI ESPECIAL SALMÓN KING</b> 8 piezas	14,5
<b>URAMAKI ESPECIAL DE ATÚN PICANTÓN</b> 8 piezas	14,5

## COMBINADOS

<b>NIGUIRI URAMAKI 10 PIEZAS</b> 2 nigui, 8 uramaki	16
<b>SUSHI VARIADO 18 PIEZAS</b> 8 uramaki, 4 nigiri, 6 maki	27
<b>SUSHI VARIADO 26 PIEZAS</b> 8 uramaki, 4 nigiri, 6 maki	35,5

**“NUESTROS VINOS”**

**A LA BRASA**  
TABERNA MEDITERRÁNEA



# “DO RIOJA TINTOS”

---

<b>EL HALLAZGO</b>	<b>15</b>
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b> Tempranillo. Crianza 14 meses	<b>17</b>
<b>RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA</b> Tempranillo de viñedo seleccionado. Crianza 14 meses	<b>20</b>
<b>RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA</b> Tempranillo y Garnacha. Crianza 15 meses en barrica	<b>22</b>
<b>COSME PALACIOS CRIANZA</b> Tempranillo 12 meses + 12 meses en botella	<b>22</b>
<b>MUGA CRIANZA</b> Tempranillo y garnacha. Crianza 24 meses	<b>24</b>
<b>FINCA “EL REGALO” IZADI</b> Tempranillo, garnacha y graciano. Crianza 20 meses en roble francés	<b>24</b>
<b>RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL</b> Tempranillo recogida manual. Crianza 20 meses	<b>30</b>

# “DO RIBERA DEL DUERO”

---

## TRUS ROBLE

Tempranillo. Roble de 4 meses

16

## CARMELO RODERO

Tempranillo. Crianza 9 meses

19

## CRUZ DE ALBA CRIANZA

Tempranillo. Crianza 15 meses

22

# “DO RIBERA DEL DUERO ALTA EXPRESIÓN”

---

## MATARROMERA CRIANZA

Tempranillo. Crianza 12 meses

33

## PAGO DE CARROVEJAS

Tinta fina, cabernet sauvignon y merlot. Crianza

40

## HACIENDA MONASTERIO

Ecológico. Tinta fina, cabernet sauvignon y merlot. Crianza 18 meses roble francés

45

## FINCA LOS HOYALES

Tempranillo. Crianza 22 meses. Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble. Embotellado sin filtrar.

58

# “NUESTRA TIERRA”

---

<b>JUAN GIL ROBLE</b> Monastrell, D.O Jumilla	15
<b>JUAN GIL CRIANZA</b> Monastrell. DO Jumilla. Crianza 12 meses	19.50
<b>BARAHONDA ORGANIC BARRICA</b> Barrica roble frances 6 meses. Monastrell. DO YECLA	18
<b>PARTAL</b> Monastrell cepas viejas. DO Bullas	25
<b>PINO DONCEL 4 MESES</b> DO jumilla	14
<b>PINO DONCEL CRIANZA</b> DO jumilla	18
<b>ALCEÑO 4 MESES</b> DO jumilla	14

# “NUESTRA TIERRA ALTA EXPRESIÓN”

---

<b>BRUTO</b> Vinos de alta expresión. Monastrell. DO Jumilla. Crianza 20 meses	40
<b>CLIO</b> Vinos de alta expresión. Monastrell y cabernet sauvignon. DO Jumilla. Crianza de 22 a 26 meses	50



# “OTRAS D.O.”

---

## 992 FINCA RIO NEGRO

Tempranillo y sirah. DO Tierra de Castilla. 7 meses

18

## PEGASO ZETA

100% Garnacha. Vinos Telmo Rodriguez. DO Castilla y León

22

## ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, sirah y cabernet sauvignon Selección especial Pago Sardón.  
DO Castilla León. 7 meses

36

## MAURO

Tempranillo, sirah y garnacha. DO Tierra de Castilla. Crianza 15 meses

42

# “NUESTROS BLANCOS”

VERDEJO	<b>RAMÓN BILBAO VERDEJO</b> Verdejo. DO Rueda Intensidad alta con aromas de frutas cítricas y tropicales.	16
	<b>MARTIN CODAX</b> Albariño. DO Rias Baixas	18
ALBARIÑOS	<b>MAR DE FRADES</b> Albariño. DO Rias Baixas Aromas de cáscara de naranja y lichi que se intercalan con flores blancas y notas minerales.	22
	<b>MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS</b> Albariño Val do Salnés. Crianza sobre lías 6 meses. DO Rias Baixas	30
SAUVIGNON BLANC	<b>RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC</b> Sauvignon Blanc. DO Rueda	17
CHARDONAY	<b>PIO DEL RAMO</b> Chardonay Crianza DO Jumilla. Aromas intensos a manzana madura, ensamblada con notas ahumadas y tostadas de roble	16
GODELLOS	<b>O LUAR DO SIL CAPELLANES</b> 100% godello crianza. Suave 'battonage' durante dos meses. En nariz aparecen notas florales y en fondo aromas de fruta verde y tonos tropicales	19,5
	<b>TAMBORÁ DO RIBEIRO</b> 100% godello crianza sobre lías finas durante cuatro meses Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, matices florales y botánicos.	18,5
GEWÜRZTRAMINER	<b>ENATE</b> DO Somontano. Gewürztraminer. Es una obra maestra de la viticultura centroeuropea, que posee un marcado carácter especiado.	18,5
RIESLING	<b>MARKUS MOLITOR RIESLING TROCKEN (SECO)</b> DO Mosel, Riesling Flores blancas, melocotón, fruta blanca, notas cremosas y notas ahumadas.	18,5

**A LA BRASA**  
TABERNA MEDITERRÁNEA

# “ROSADOS, Y ESPUMOSOS”

---

<b>CAVA RECOMENDADO</b> Brut	19
<b>CONDE DE HARO MUGA</b> Brut	22
<b>JUVE CAMPS RESERVA</b> Reserva familiar. Ecológico	25
<b>LALOMBA ROSE</b> Rosado de alta expresión	30
<b>CHAMPAGNE DE LA CASA</b> Reserva	35
<b>MÖET CHANDON</b> Brut imperial	55
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Brut	58