

A LA BRASA
RESTAURANTE

CARTA GASTRONÓMICA



Compromiso ODS 12 Producción y consumo responsables

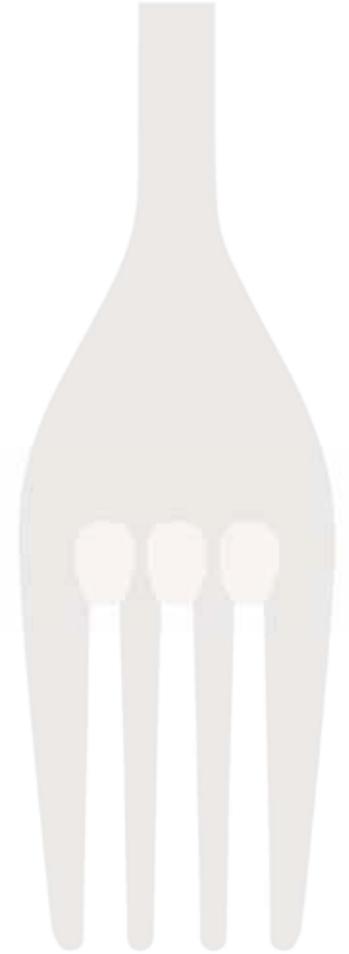


RECOMENDACIONES

LINGOTE DE CORDERO IGP SEGUREÑO	22€
CRUJIENTE DE CORDERO IGP SEGUREÑO	4,50€
CROQUETAS DE GAMBA	3€
CABALLITO DE GAMBÓN	4,50€
TARTELETA DE TARTAR DE GAMBA BLANCA	6,50€
BUÑUELO DE BACALAO EL BARQUERO CON AIRE DE MIEL Y ROMERO	4,50€
ARROZ DE INVIERNO AJOS TIERNOS, SHITAKE, VERDURA DE TEMPORADA Y CARNE	22€

RECOMENDACIONES BARRA JAPO

NIGIRI DE TORO (2 UNIDADES)	8€
NIGIRI DE TORO CON CAVIAR (2 UNIDADES)	13€
SASHIMI VARIADO (CON 3 CORTES DE PESCADO DEL DÍA) 12 CORTES	24 €
ESCABECHE JAPONÉS EN FRÍO CON 4 CORTES DE PESCADO DEL DÍA	12€
URAMAKI DE RUBIA GALLEGA 60 DÍAS DE MADURACIÓN	19,75€
USUZUKURI DE GAMBA CON VERDURITAS CRUJIENTES	24€



DEGUSTACIÓN DE ACEITES AOVE 5.00€

CESTA DE SELECCIÓN DE PAN CON MANTEQUILLA Y AOVE 6.00€

CRUDO Y ENSALADAS

FOIE MICUIT ELABORADO EN CASA, TURRÓN, OREJONES Y LIMA 18.00€

TOMATE DE TEMPORADA, BONITO SECO DE LA REGIÓN, ENCURTIDOS Y VINAGRETA DE ACEITUNA CUQUILLO Y AOVE 14.00€

ENSALADA DE LECHUGAS "FRUCA", MUESLI ARTESANO Y QUESO DE CABRA AUTÓCTONA 12.00€

TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA PONZU A LA NARANJA 24.00€

ENSALADILLA DE SALMÓN, REMOLACHA ASADA Y SALAZONES 16.00€

TARTAR DE ATÚN ROJO DE RICARDO FUENTES 24.00€

STEAK TARTAR 25.00€

DE ROMA A CARTAGENA: LA VÍA AUGUSTA DE QUESOS 12.00€

ENTRANTES CALIENTES

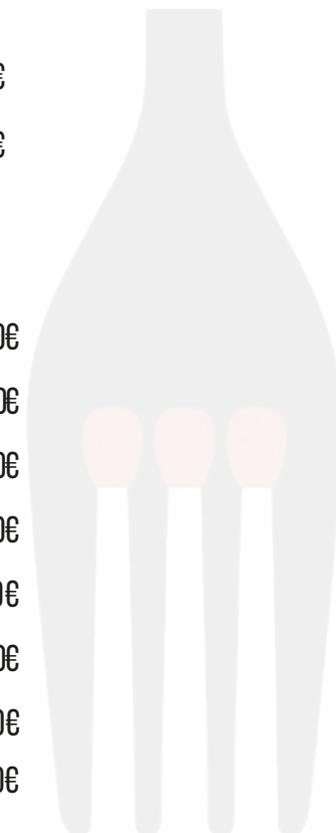
CROQUETAS DE IBÉRICO, LECHE FRESCA DE LA REGIÓN (1UD) 2.50€

CALAMAR NACIONAL, AJO Y TINTA 24.00€

LANGOSTINOS AL CARBÓN, GUANCIALE, BURRATA AHUMADA Y PESTO DE AGUACATE 24.00€

HUEVO DE GRANJA PASADO POR AGUA, PILPIL TRUFADO DE COCIDO Y CON VERDURA DE TEMPORADA* 19,00€

*PREGUNTAR POR SUPLEMENTO DE CAVIAR



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

22.00€

PALETILLA DE IGP CORDERO SEGREÑO

26.00€

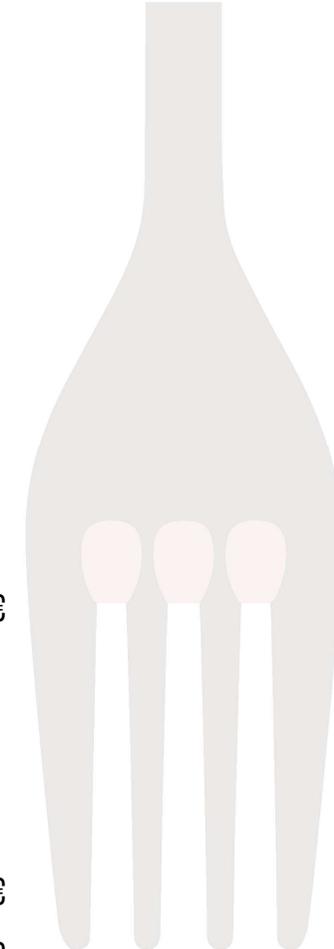
SOLOMILLO DE TERNERA

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

FUTOMAKI Y NIGIRI

NIRIGI SALMÓN
2 PIEZAS

5.00€

NIGIRI ATÚN
2 PIEZAS

5.50€

NIGIRI DE ATÚN FLAMBEADO CON FOIE Y REDUCCIÓN DE VINO
2 PIEZAS

6.60€

NIGIRI SALMÓN CON MOJO KOREANO Y LIMA FRESCA
2 PIEZAS

6.60€

FUTOMAKI TEMPORIZADO CON SALMÓN TIKA
y mahonesa de mostaza antigua con miel. 12 UNIDADES

19.75€

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 CARAMELIZADO
8 PIEZAS

17.50€

MAKI TEMPURIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN
8 PIEZAS

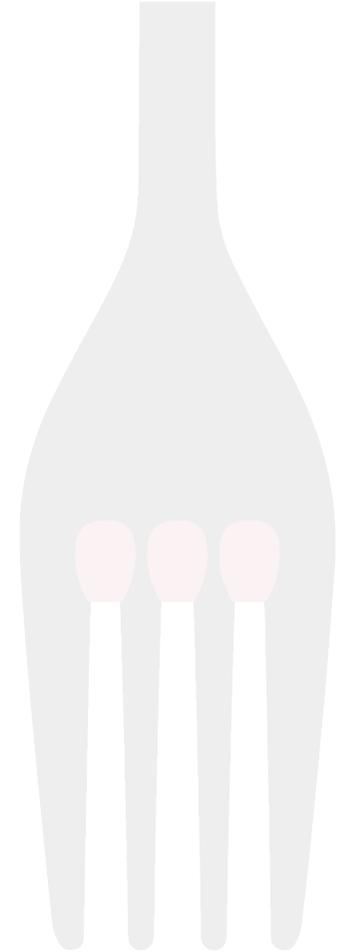
17.50€

URAMAKI ESPECIAL SALMÓN KING
8 PIEZAS

17.50€

URAMAKI SUPER KING DE ATÚN Y SALMÓN CARAMELIZADO Y PURÉ DE MANGO
8 PIEZAS

19.75€



ROLL HAWAIIANO CON VINAGRETA DE MANGO Y PIÑA
8 PIEZAS

NIGIRI EN PANKO CON CREMOSO DE ATÚN
5 PIEZAS

URAMAKI DE ATÚN CARAMELIZADO AL CARBÓN CON ACEITE DE TRUFA Y
CHOCOLATE RALLADO CON CINCO ESPECIAS JAPONESAS
8 PIEZAS

17.50€

19.75€

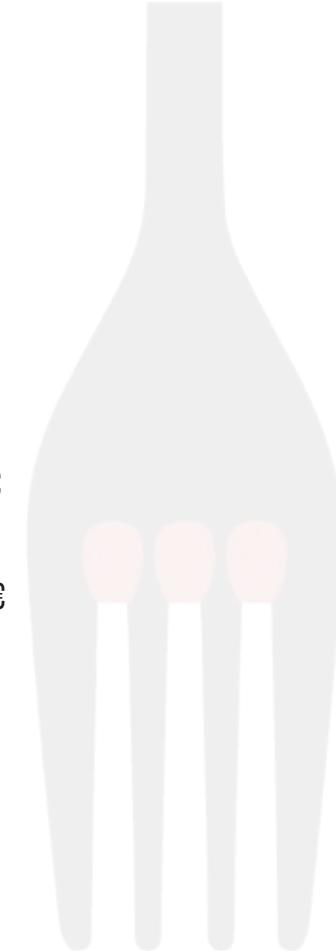
19.75€



POSTRE

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 CABRA	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€
DE ROMA A CARTAGENA: LA VÍA AUGUSTA DE QUESOS	12.00€

*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

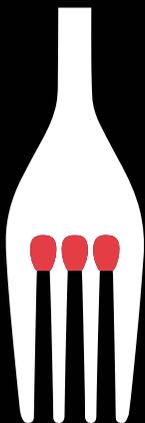
-50€-

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

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:

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

IN
LOS NORTEÑOS
EST. 1983



**RICARDO
FUENTES
SALAZONES**

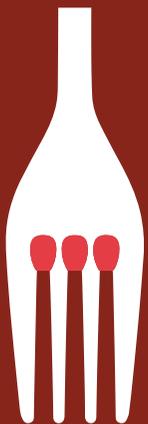
Fruca*

**Cooperativa
Virgen de la
Esperanza
EL APOZO DE CALASPARRA**

**PÉREZ
CAMPOS**

Helanatura
Huelva, Miguel - 1952

**1.001
sabores**
REGIÓN DE MURCIA



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

