

**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

# CARTA GASTRONÓMICA

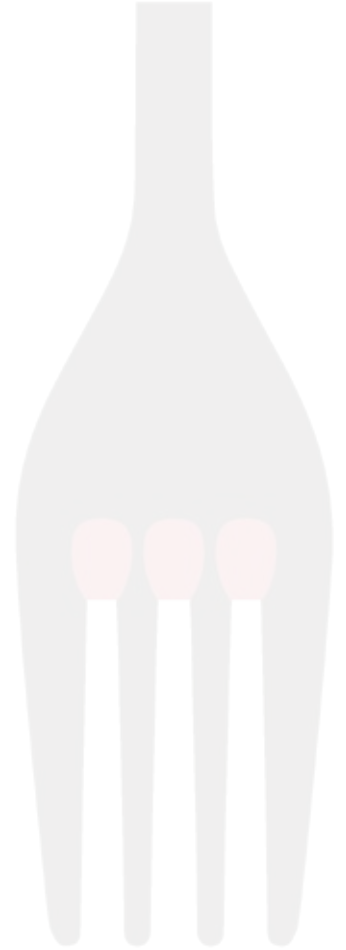


LES RECOMENDAMOS PROBAR NUESTRO MENÚ ESTACIONAL: ELABORADO CON PRODUCTO DE MERCADO, INSPIRADO EN LA COCINA LOCAL Y CON UN TOQUE DE GASTRONOMÍA INTERNACIONAL.

SE COMPONE DE: UN APERITIVO, TRES ENTRANTES, PESCADO O ARROZ, CARNE Y POSTRE CASERO

JULIO VELANDRINO ES EL ALMA DE NUESTRA COCINA. SU PASIÓN POR EL PRODUCTO DE TEMPORADA, UNIDA A SU INCOMPARABLE INGENIO GASTRONÓMICO, LE IMPULSAN A BUSCAR SIN DESCANSO NUEVAS FORMAS DE COMBINAR LOS PRODUCTOS DE SIEMPRE CON LAS MÁS INNOVADORAS TÉCNICAS DE COCINA.

GRACIAS A ELLO, NUESTRA CARTA ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN PARA NO DEJAR DE SORPRENDER A NUESTROS COMENSALES.

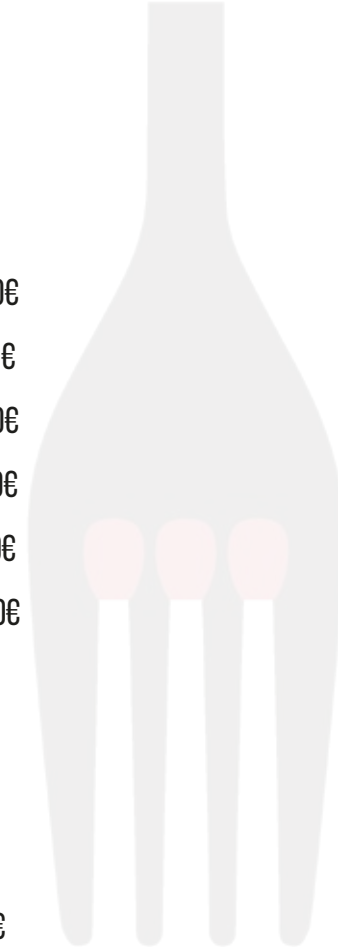


## ENTRANTES FRIOS

GAZPAVICHE DE PESCADO DEL MEDITERRÁNEO	12.00€
TOMATE DE TEMPORADA, BONITO SECO, ENCURTIDOS Y VINAGRETA DE ACEITUNA NEGRA	12.00€
ENSALADA DE HIERBAS DE TEMPORADA, GUANCIALE, MUESLI ARTESANO Y QUESO	12.00€
ENSALADILLA DE SALMÓN MARINADO EN CASA	12.00€
TABLA DE QUESOS (DEGUSTACIÓN DE TRES QUESOS: REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL)	14.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO	24.00€

## ENTRANTES CALIENTES

EMPANADA IBÉRICA, MAIZ, CHILE Y CHIPOTLE CON TOQUE AHUMADO	9.00€
CROQUETAS DE IBÉRICO, LECHE FRESCA, VELO DE BELLOTA Y HUMMUS (6UD)	11.00€
CALAMAR, ASADILLO DE PIMIENTOS ROJOS Y LILIACEAE	23.50€
PATA DE PULPO CON BONIATO Y PICO DE GALLO	24.00€



## ARROZ DEL DÍA

ARROZ DEL DÍA BASADO EN PRODUCTO DEL MAR (BALILLA X SOLLANA D.O CALASPARRA)  
(MIN. 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA)

22.00€

## PESCADOS

LOMO DE BACALAO DE ANZUELO (GADUS MORHUA) CONFITADO, AJADA Y AZAFRÁN

20.00€

PESCADO DEL DÍA SEGÚN MERCADO

26.00€

## CARNES

PRESA DUROC BATALLE CON TOQUE BARBACOA CASERO

22.00€

LOMO DE VACA JERSEY

26.00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON LINGOTE DE PATATAS FRITAS Y PURÉ ROBUCHON

26.00€

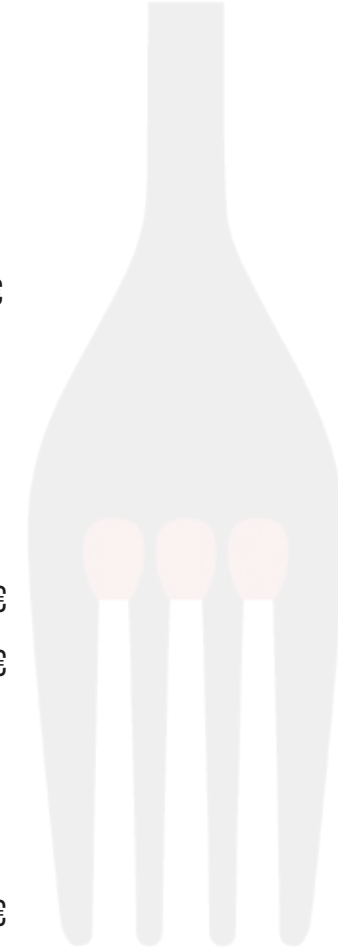
STEAK TARTAR

25.00€

CHULETÓN VACA JERSEY

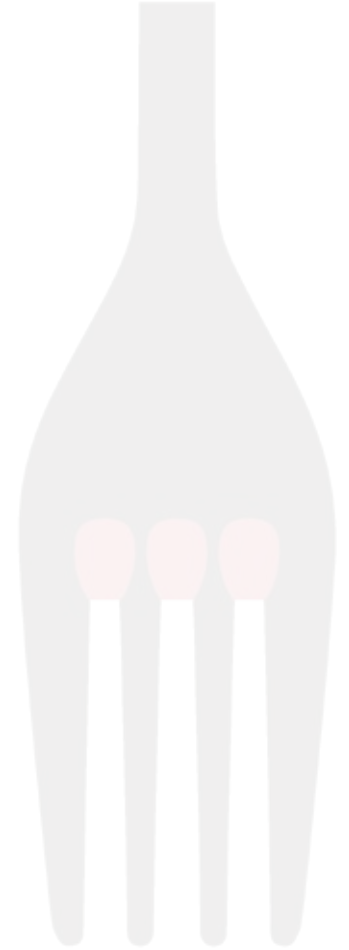
39.00€/0.5KG

VACA LECHERA DE ORIGEN IRLANDÉS, EJEMPLARES DE ENTRE 6 Y 8 AÑOS



## RECOMENDACIONES DOKI DOKI

ROLL HAWAIANO CON VINAGRETA DE MANGO Y PIÑA 8 UNIDADES	16.00€
NIGIRI EN PANKO CON CREMOSO DE ATÚN 5 UNIDADES	18.00€
URAMAKI DE ATÚN CARAMELIZADO AL CARBÓN CON ACEITE DE TRUFA Y CHOCOLATE RALLADO CON CINCO ESPECIAS JAPONESA 8 UNIDADES	18.00€
MAKI DE ATÚN TEMPURIZADO CON SALSA PONZU 8 UNIDADES	20.00€



# DOKI DOKI COMIDA JAPONESA

## FUTOMAKI Y NIGIRI

**NIRIGI SALMÓN**  
2 PIEZAS

4.60€

**NIGIRI ATÚN**  
2 PIEZAS

5.00€

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

6.00€

**NIGIRI SALMÓN CON MOJO KOREANO Y LIMA FRESCA**  
2 PIEZAS

6.00€

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

18.00€

## URAMAKIS Y SASHIMIS

**URAMAKI ESPECIAL DE ATÚN PICANTÓN**  
8 PIEZAS

14.50€

**URAMAKI DE SALMÓN CON TARTAR TIKA MASALA**  
6 PIEZAS

14.50€

**URAMAKI ATÚN KING CON FOIE CARAMELIZADO**  
8 PIEZAS

16.00€

**MAKI TEMPURIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN**  
8 PIEZAS

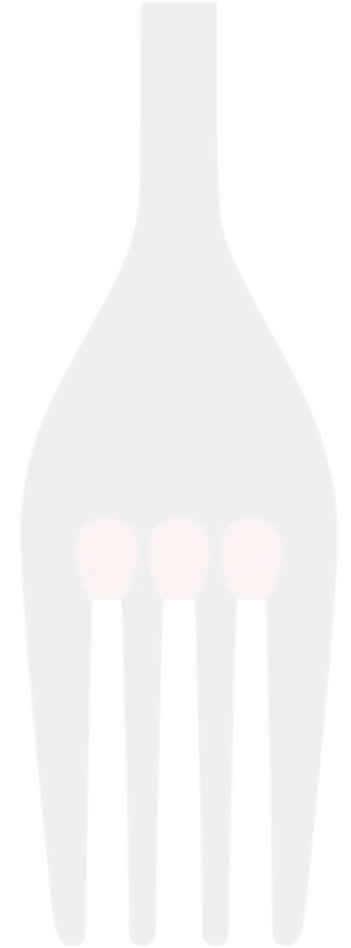
16.00€

**URAMAKI ESPECIAL SALMÓN KING**  
8 PIEZAS

16.00€

**URAMAKI SUPER KING DE ATÚN Y SALMÓN CARAMELIZADO CON POLVOS DE KIKOS Y PURÉ DE MANGO**  
8 PIEZAS

18.00€



## POSTRE

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE CANELA

6.00€

TARTELETA DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALMENDRAS AMARGAS

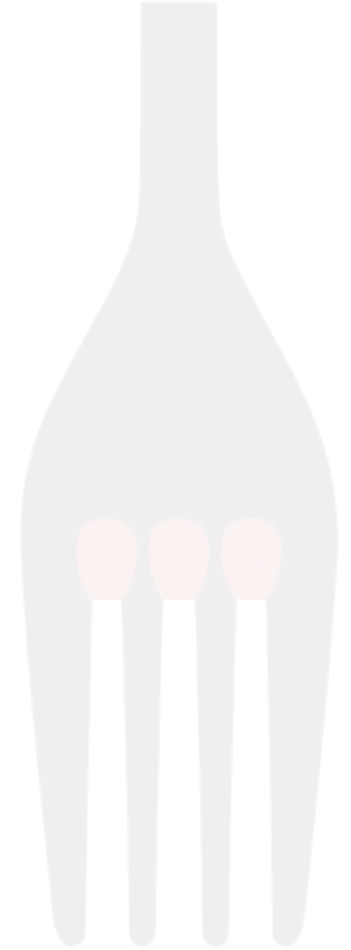
7.50€

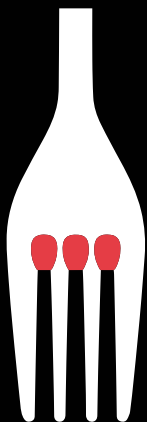
TARTA DE QUESO

8.00€

TORRIJA THAI, HELADO DE COCO Y GEL DE LIMA

9.00€





**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

## MENÚ MENÚ ESTACIONAL

### SELECCIÓN DE PAN DE MASA MADRE ♦

Degustación de Pan de Harina Francesa Molido en Molino de Piedra hecho en Cartagena junto con Aceite Gourmet Picual y Vela de Mantequilla Aromatizada con Tomillo y Romero.  
3 variedades de Pan Masa Madre: de Tomate y Algas (elaboración especial para A La Brasa), de Semillas y Blanco

### 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 ♦

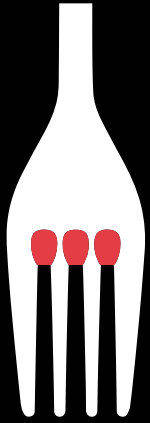
Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural

**-45€-**

Compromiso ODS 12 Producción y consumo responsables

Grupo Casa Tomás | RESTAURANTE A LA BRASA, Plaza Juan XXIII - 30201 Cartagena | Tlf 968 52 41 54 | [www.grupocasatomas.es](http://www.grupocasatomas.es)





**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

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)



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.



CALIDAD TURÍSTICA



SOSTENIBILIDAD  
TURÍSTICA  
INSTITUTO PARA LA  
CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA





**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

