



**ALABRASA**  
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA  
TLF 968 52 41 54

## MENÚ GRUPOS NAVIDAD 1

### 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 ♦

### APERITIVO

Croqueta de ibérico, leche fresca, velo de bellota y humus ♦

### ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensaladilla de salmón marinado en casa con remolacha ♦

Ventresca de emperador de costa en escabeche de palo cortao y cherrys asados ♦

Pastelico de pavo asado, ibérico y cabello de ángel con crema de boniato ♦

### PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

Presa Duroc batalle con toque barbacoa casero ♦

o

Pescado de lonja, crucíferas y liliaceas ♦

### POSTRE

Copo de crema de queso con piña y helado ♦

### CAFÉ

Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural ♦

**-56€-**

Incluye agua, refrescos, cerveza  
vino blanco y vino tinto de la casa



**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA  
TLF 968 52 41 54

## MENÚ GRUPOS NAVIDAD 2

### 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 ♦

### APERITIVO

Micuit de orejones turrón y lima, crema de turrón ♦

### PLATOS INDIVIDUALES

Ensaladilla de salmón ahumado acompañada salazones, remolacha a la sal y vegetales encurtido ♦

Ventresca de emperador de costa en escabeche de palo cortao y cherrys asados ♦

Pastelico de pavo asado, ibérico y cabello de ángel con crema de boniato ♦

Huevo de granja pasado por agua, bacalao, pilpil trufado de cocido y pesoles ♦

### PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

Rodaballo al caldero con alioli cítrico de azafrán y piparras  
o

Estofado de costillar black angus, castañas de feria y buque de aromáticas del Valle ♦

### POSTRE

Coco piña ahumada al ron y galleta rota de galleta de Pascua ♦

### CAFÉ

Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural ♦

**-65€-**

Incluye agua, refrescos, cerveza  
vino blanco y vino tinto de la casa



**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA  
TLF 968 52 41 54

## MENÚ GRUPO

25 de Diciembre y 1 de Enero

### SELECCIÓN DE PAN DE MASA MADRE

Degustación de Pan de Harina Francesa Molido en Molino de Piedra con  
Aceite Gourmet Picual y Vela de Mantequilla Aromatizada con Tomillo y Romero ♦

### APERITIVO

Micuit al turrón con orejones y lima ♦

### PLATOS INDIVIDUALES

Ensaladilla de salmón ahumado acompañada salazones,  
remolacha a la sal y vegetales encurtido ♦

Ventresca de emperador de costa en escabeche de  
palo cortao y cherrys asados ♦

Langostinos a la brasa de carbón vegetal acompañado de  
ganchiale, pesto de aguacate y burrata ahumada ♦

Pastelico de pavo asado, ibérico y cabello de ángel con crema de boniato ♦

Huevo de granja pasado por agua, bacalao, pilpil trufado de cocido y pesos ♦

Rodaballo al caldero con alioli cítrico de azafrán y piparras ♦

Estofado de costillar black angus, castañas de feria  
y buque de aromáticas del Valle ♦

### POSTRE

Coco, piña, dulce de leche, ron añejo y torta de Pascua ♦

### CAFÉ

Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural ♦

**-75€-**

Incluye agua, refrescos, cerveza  
vino blanco y vino tinto de la casa