



A LA BRASA
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA
TLF 968 52 41 54

MENÚ DEGUSTACIÓN

Disponible del 15/12/24 al 2/2/25 y también para regalar

SELECCIÓN DE PAN DE MASA MADRE

Degustación de Pan de Harina Francesa Molido en Molino de Piedra con Aceite Gourmet Picual y Mantequilla ✦

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 guanchiale, 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 pesosos ✦

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 ✦

Maridaje con vinos corto +15€

Maridaje con vinos largo +30€

Dispoble en horario de comidas hasta las 15:00 y
en horario de cenas hasta las 21:00

-65€-

No incluye bebida



ALABRESA
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA
PHONE +34 968 52 41 54

TASTING MENU

Available from 12/15/24 to 2/2/25 and also for gifting

SELECTION OF SOURDOUGH BREAD

Tasting of French Flour Bread Ground in a Stone Mill made in Cartagena along with Gourmet Picual Oil and Butter ✦

APPETIZER

Micuit with nougat, dried apricots and lime ✦

INDIVIDUAL DISHES

Smoked salmon marinera with salted fish, beets in salt and pickled vegetables ✦

Coast Swordfish (Emperador) Ventresca (Tuna Belly) in palo cortao pickled and roasted cherry tomatoes ✦

Charcoal-grilled prawns accompanied by guanchiale, avocado pesto and smoked burrata ✦

Roasted turkey, Iberian and angel hair noodles pie with sweet potato cream ✦

Soft-boiled farm egg, cod, truffled pilpil stew and pesoles (peas) ✦

Caldero-style turbot with saffron citrus aioli and piparras ✦

Black Angus rib stew, market chestnuts and a bouquet of aromatic herbs from the Valley ✦

DESSERT

Coconut, pineapple, dulce de leche, aged rum and Easter cake ✦

COFFEE

All our coffees are made with naturally roasted coffee ✦

Short wine pairing **+15€**

Long wine pairing **+30€**

Available for lunch until 3:00 p.m. and
for dinner until 9:00 p.m.

-65€-

Drinks not included