



**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA  
TLF 968 52 41 54

## 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 Mantequilla.  
2 variedades de Pan Masa Madre

### 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€-**



**A LA BRASA**  
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA  
TLF +34 968 52 41 54

## MENU SEASONAL MENU

### SELECTION OF SOURDOUGH BREAD ✦

Tasting of French Flour Bread Ground in a Stone Mill made in Cartagena along with Gourmet Picual Oil and Butter.  
2 varieties of Sourdough Bread

### APPETIZER ✦

Chef's Selection: A classic appetizer but with a distinctive nod from A La Brasa Restaurant

### 5 INDIVIDUAL DISHES ✦

Dishes made with local and seasonal products according to the day's market to allow us to offer unique preparations every day.  
Hot and cold dishes with an international touch.  
Use of Rice with D.O. Calasparra "Balilla x Sollana"

### DESSERT ✦

All the desserts on the seasonal menu are homemade and are made daily with fresh, seasonal products and sometimes with an international touch.

### COFFEE ✦

All our coffees are made with natural roasted coffee

**-45€-**