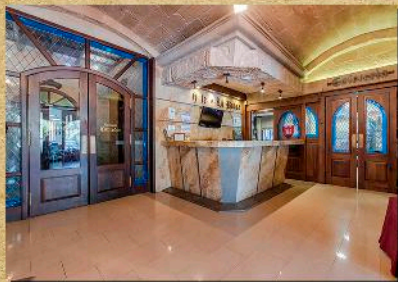


CARTA



La Brasa

Hotel** Restaurante



ESPECIALIDAD EN CARNES A LA BRASA

Síguenos en redes sociales y comparte tu visita










hotellabrasa.es



CARTA

Entrantes

JAMÓN SERRANO DE LA ALPUJARRA (200gr.).....	14,00€
The Alpujarra's Serrano Ham (200gr.) 	
QUESO CURADO CON NUECES Y PICOS.....	14,00€
Cured Cheese with beaks and walnuts  	
SURTIDO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO CURADO.....	14,00€
Assorment of serrano ham and cured cheese  	
NUUESTRO SURTIDO DE CROQUETAS.....	12,00€
Our croquettes assortment 	
MORCILLA CASERA A LA BRASA.....	14,00€
Grilled homemade black pudding	
CHORICILLOS CASEROS A LA BRASA.....	14,00€
Homemade grilled sausages	
SURTIDO DE MORCILLA Y CHORICILLOS CASEROS A LA BRASA.....	14,00€
Assorment of black pudding and homemade grilled sausages	
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO Y PIMIENTOS FRITOS.....	14,00€
Scrambled eggs with ham 	
HÍGADO DE CONEJO (Unidad).....	5,00€
Rabbit liver	



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES

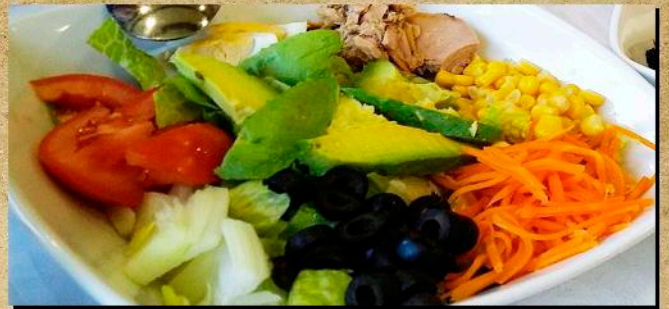


MOLUSCOS

CARTA

Ensaladas de La Huerta

ENSALADA "LA BRASA".....11,00€
 (Lechuga, tomate, maíz, cebolleta, atún, aceitunas, huevo, zanahoria y aguacate)
 "La Brasa" salad 🍳🐟



COGOLLOS DE LECHUGA CON PAREJA DE BOQUERONES.....14,90€
 (Cogollos de lechuga, boquerones en vinagre, anchoa y cherry) 🐟🍷 E-X
 Lettuce hearts with a couple of anchovies

CARPACCIO DE TOMATE Y MOZZARELLA.....11,90€
 (Tomate negro y mozzarella) 🍷
 Tomato and Mozzarella carpaccio



DADOS DE TOMATE VARIADO CON AGUACATE Y MELVA.....13,90€
 (Tomates Daniela, negro y cherrys, cebolla roja y blanca y melva) 🐟🍷 E-X
 Diced tomato with avocado and frigate

ICEBERG AL ESTILO VEGAS - PARÍS..... 12,90€
 (Lechuga Ice, salsa picante del chef, bacon a la brasa, maíz, cebolla morada, pimiento verde y cherrys)
 Vegas-París style Iceberg 🍷 E-X



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOSTAZA GRANOS DE SÉSAMO DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS ALTRAMUCES MOLUSCOS

CARTA

Rincón de la Abuela Encarna

La receta de la abuela Encarna, que desde 1978 sigue en los fogones con nuestro clásico caldo.

SOPA DE PICADILLO.....7,00€
Picadillo soup  



SOPA DE FIDEOS.....6,50€
Noodle soup 

SOPA DE MARISCO.....8,00€
Seafood soup  

SOPA DE AJO.....7,50€
Garlic soup  

CONSOMÉ.....6,00€
Consome

GAZPACHO (En temporada).....7,50€
Cold soup of tomato

SALMOREJO (En temporada)...7,50€
Cold soup of tomato  

PREGUNTE POR NUESTRO PLATO DEL DÍA8,00€
Ask for our dish of the day



Carnes guisadas y a la plancha

CARRILLADA DE CERDO EN SALSA "La Brasa".....16,00€
Pork cheeks in "La Brasa" sauce 

TERNERA EN SALSA DE ALMENDRAS.....13,50€
Beef in almond sauce 

CERDO GUISADO CON TOMATE Y PIMIENTO.....12,00€
Stewed pork with tomato and pepper

PLATO ALPUJARREÑO.....16,00€
Alpujarreño Dish 

CODILLO DE CERDO A LA CARBONERA.....18,00€
Pork knuckle charbroiled  

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO Y VERDURA.....16,00€
Pork tenderloin and vegetable skewer

PLUMA IBÉRICA CON SETAS.....16,00€
Sautéed iberian feather with mushrooms

POLLO AL AJILLO.....11,50€
Garlic chicken

PECHUGA DE POLLO.....12,00€
Chicken breast

FILETE DE TERNERA.....12,00€
Beef fillet

LOMO DE CERDO.....11,50€
Pork loin



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

CARTA

Carnes en nuestro horno de brasas

CHULETÓN DE TERNERA A LA
BRASA (Aprox 500gr.).....32,90€
Grilled veal chop


ENTRECOT DE TERNERA A LA
BRASA (Aprox 300gr.).....25,00€
Grilled veal entrecote steak

SOLOMILLO DE TERNERA A LA
BRASA.....28,00€
Grilled veal entrecote steak

PIERNA DE CORDERO
SEGUREÑO.....32,00€
Leg of segureño lamb

PALETILLA DE CORDERO
LECHAL SEGUREÑO.....28,00€
Segureño suckling lamb shoulder

CHULETILLAS DE CORDERO
LECHAL SEGUREÑO.....24,00€
Segureño suckling lamb chops

PLATO NAZARÍ.....26,00€
(Chuletillas de cordero, pisto y
huevo)
Nasrid dish 

CONEJO A LA BRASA (1/4 pieza)...9,90€
Grilled rabbit


POLLO A LA BRASA (1/2 pieza).....9,90€
Grilled chicken

SOLOMILLO DE CERDO A LA
BRASA.....16,00€
Grilled pork tenderloin

SECRETO DE CERDO AL
TOMILLO.....11,50€
Pork secret with thyme


CHULETA DE CERDO A LA
BRASA.....11,50€
Grilled pork chop

CHULETITAS DE CERDO
IBÉRICO.....20,00€
Iberian pork chop

NUESTRO PLATO VÉLEZ.....24,00€
(Chuleta de cerdo ibérico, patata,
huevo, ajo y pimienta)
Vélez dish 

PLUMA IBÉRICA.....23,50€
Iberian plume

Pan casero de Masa Madre

PAN DEL DÍA.....1,00€
Nuestro pan de leña casero con
masa madre. (Ración por persona)
Bread of the day 



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

CARTA



La Brasa

Desde 1978

*Hotel** Restaurante La Brasa les ofrece dentro de sus especialidades: Asados de Cochinillo al estilo Segoviano, Choto y Cordero Lechal. Elaborados en nuestro Horno Moruno de leña, que gracias a su alta y homogénea temperatura, dota a los asados de una textura y punto óptimo de elaboración.*
(Estos platos están acogidos a reserva previa .)

COCHINILLO ASADO (ración)...25,00€
Roast pig (ration)

1/2 COCHINILLO ASADO.....80,00€
1/2 Roast pig

COCHINILLO ASADO.....160,00€
Roast pig

CHOTO LECHAL (ración).....30,00€
Suckling kid

1/2 CHOTO ASADO LECHAL...100,00€
1/2 Suckling roast kid

CHOTO ASADO LECHAL190,00€
Suckling roast kid



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES






MOLUSCOS

CARTA




Con vistas al Mar

PUNTILLAS DE CALAMAR...10,90€
Squid tiptoes   






LUBINA CON CREMA DE PATATA
Y VERDURITAS.....16,00€
Sea bass with cream of potato and
vegetables   

ROSADA FRITA.....12,90€
Rosada frita con lombarda aliñada
Fried rose   

CALAMARES FRITOS.....11,00€
Fried squid   





BACALAO CON SALSA NAZARÍ Y
GUARNICIÓN.....16,90€
Cod with Nazarí Sauce and garnish
  

Arroces (mínimo 2 personas)

PAELLA MIXTA.....15€/pers.
(Arroz meloso con marisco y
cerdo)     

FIDEUÁ.....15€/pers.
(Fideuá meloso con marisco y
cerdo)     



PAELLA DE PLUMA DE BELLOTA
Y PULPO.....23€/pers.
(Arroz caldoso con pluma de cerdo de
bellota y pulpo)     
Rice with acorn feather and octopus

PAELLA DE BOGAVANTE...29€/pers.
Por encargo, mínimo con 2h de antelación
(Arroz caldoso o meloso, colas de
gamba blanca y bogavante)
Lobster rice     



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

CARTA

Hotel** Restaurante

La Brasa



ESPECIALIDAD EN CARNES A LA BRASA

INFORMACIÓN Y RESERVAS

☎ 958 65 80 30 ☎ 958 65 82 51 📞 635 34 19 72

Ctra. Nac. 323 Km. 178, 18670 - Vélez de Benaudalla (Granada)



hotellabrasa.es

