



SABRASA

SABRASA

ENTRANTS

Gilda de xató, torradeta fina de romesco i escarola    	8,00 €
“Les nostres Braves” Bastonets cruixents de patata, allioli i salsa picant  	8,00 €
Esfèric cruixent farcit de melós de vedella i cremós de formatge de cabra (ut)    	4,00 €
Porros a la flama, romesco de remolatxa i carbassa rostida 	12,00 €
Flor de carxofa a la brasa, ou a baixa temperatura i encenalls d'ibèric 	9,50 €
Les croquetes de pollastre a l'allet (ut)    	2,70 €
Calamarcets de platja a l'andalussa amb maionesa cítrica   	14,00 €
Vieira en salsa de cava     	9,90 €
L'amanida russa de pollastre a l'ast amb aletes rostides  	8,50 €
Torradeta de pa de pagès amb escalivada i allioli  	9,00 €
Foie poêle amb reducció de ratafia    	14,00 €
Musclos al vapor  	14,00 €
Musclos thai al curri vermell amb arròs basmati   	16,00 €
Tatin tèbia de tomàquets i formatge de cabra  	14,00 €
Caneló de peix i gambes, escamarlà i beixamel de llamàntol       	23,00 €
Steak tartar de filet de vaca vella amb encenalls de foie micuit      	24,00 €
Pa de massa mare, fleca Parés 	2,50 €
Llesques de pa de massa mare a la brasa amb all i tomàquet 	3,50 €

SABRASA

PRINCIPALS

Ceviche de corvall amb llet de tigre de rocoto i xips de iuca	    	22,00 €
Llobarro a la brasa amb salsa de curry verd, arròs basmati i bimi	  	25,50 €
Turbot a la meunière	 	33,00 €
Bacallà confitat sobre llit de pebrot escalivat i el seu pil-pil		23,00 €
Pop roquer amb patata causa		25,00 €
Caneló de melós de vedella napat, beixamel de formatge i suc de rostit	   	18,00 €
Filet de vaca amb foie gras poêle i suc de carn trufat	  	36,50 €
Ploma de porc Ral d'Avinyó sous-vide i acabada a la brasa amb salsa de taronja	   	24,00 €
Onglet de vedella a la brasa, ximixurri i patates roses		21,00 €
La Burger "Sabrasa" de carn de vaca madurada, cremós d'alvocat, salsa burger i tomàquet	  	17,00 €
Entrecote de 350 g de vaca Lurra (raça Vasca, mitja infiltració de greix)		24,00 €
Xuletó de 500 g de vaca Siemmental (maduració de 30 dies)		48,00 €
Xuletó de 1 Kg de vaca Lurra (raça Vasca, alta infiltració de greix)		98,00 €
Peus de porc sense feina amb gambes de Vilanova	   	26,00 €
Arròs melós de pescadors amb sípia, escamarlans i musclos	   	28,00 €
Arròs a la cassola de vaca vella i el seu moll de l'ós	 	29,00 €

													
1 - Gluten	2 - Crustacis	3 - Ous	4 - Peix	5 - Cacahuets	6 - Soja	7 - Làctics	8 - Fruits Secs	9 - Api	10 - Mostassa	11 - Sèsam	12 - Sulfits	13 - Tramús	14 - Mol·luscs



SABRASA

SABRASA

STARTERS

Gilda of xató, thin toast of romesco and endive	   	8,00 €
“Les nostres Braves” Crispy sticks of potato, aioli and spicy sauce	 	8,00 €
Crispy sphere filled with beef jelly and creamy goat cheese	   	4,00 €
Grilled leeks, beetroot romesco and roasted pumpkin		12,00 €
Grilled artichoke flower, low-temperature egg and Iberian shavings		9,50 €
Chicken croquettes in milk (ud)	   	2,70 €
Andalusian beach calamari with citrus mayonnaise	  	14,00 €
Scallop in cava sauce	    	9,90 €
Russian chicken salad with roast wings	 	8,50 €
Peasant bread toast with scalivada and aioli	 	9,00 €
Foie poêle with ratafia reduction	   	14,00 €
Steamed mussels	 	14,00 €
Thai mussels in red curry with basmati rice	  	16,00 €
Warm tomato and goat cheese tatin	 	14,00 €
Fish and shrimp cannelloni, crayfish and lobster béchamel	      	23,00 €
Steak tartare of old cow fillet with shavings of foie micuit	    	24,00 €
Sourdough bread		2,50 €
Grilled sourdough bread slices with garlic and tomato		3,50 €

SABRASA

MAIN

Venison ceviche with rocoto tiger milk and cassava chips	    	22,00 €
Grilled sea bass with green curry sauce, basmati rice and bimi	  	25,50 €
Turbot a la meunière	 	33,00 €
Cod confit on a bed of roasted pepper and its pil-pil		23,00 €
Rock octopus with causa potato		25,00 €
Cannelloni with Napa beef honeydew, cheese béchamel and roast juice	   	18,00 €
Beef fillet with foie gras poêle and truffled meat jus	  	36,50 €
Ral d'Avinyó pork feather sous-vide and finished grilled with orange sauce	   	24,00 €
Grilled beef shank, chimixurri and pink potatoes		21,00 €
The "Sabrasa" Burger with aged beef, creamy avocado, burger sauce and tomato	  	17,00 €
Entrecote of 350 g Lurra beef (Basque breed, medium fat infiltration)		24,00 €
500 g Siemmental beef brisket (30 day aging)		48,00 €
1 Kg Lurra beef brisket (Basque breed, high fat infiltration)		98,00 €
Pig's feet without work with prawns from Vilanova	   	26,00 €
Fisherman's honey rice with cuttlefish, crayfish and mussels	   	28,00 €
Rice in the casserole of old cow and its moll de la ós	 	29,00 €

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 - Gluten	2 - Crustaceans	3 - Eggs	4 - Fish	5 - Peanuts	6 - Soy	7 - Dairy products	8 - Dried fruits	9 - Celery	10 - Mustard	11 - Sesame	12 - Sulphites	13 - Lupine	14 - Molluscs



SABRASA

SABRASA

ENTRANTES

Gilda de xató, tostadita fina de romesco y escarola	   	8,00 €
“Nuestras Bravas” Bastoncillos crujientes de patata, alioli y salsa picante	 	8,00 €
Esférico crujiente relleno de meloso de ternera y cremoso de queso de cabra (ud)	   	4,00 €
Puerros a la llama, romesco de remolacha y calabaza asada		12,00 €
Flor de alcachofa a la brasa, huevo a baja temperatura y virutas de ibérico		9,50 €
Las croquetas de pollo en la aleta (ud)	   	2,70 €
Sevillanos con mayonesa cítrica	  	14,00 €
Vieira en salsa de cava	    	9,90 €
La ensalada rusa de pollo al ast con aletas asadas	 	8,50 €
Tostadita de pan de payés con escalivada y alioli	 	9,00 €
Foie poêle con reducción de ratafía	   	14,00 €
Mejillones al vapor	 	14,00 €
Mejillones thai en el curry rojo con arroz basmati	  	16,00 €
Tatin tibia de tomates y queso de cabra	 	14,00 €
Canelón de pescado y gambas, cigala y bechamel de bogavante	       	23,00 €
Steak tartar de solomillo de vaca vieja con virutas de foie micuit	    	24,00 €
Pan de masa madre, panadería Parés		2,50 €
Rebanadas de pan de masa madre a la brasa con ajo y tomate		3,50 €

SABRASA

PRINCIPALES

Ceviche de corballo con leche de tigre de rocoto y chips de yuca	    	22,00 €
Lubina a la brasa con salsa de curry verde, arroz basmati y bimi	  	25,50 €
Rodaballo a la meunière	 	33,00 €
Bacalao confitado sobre cama de pimiento escalivado y su pil-pil		23,00 €
Pulpo roquero con patata causa		25,00 €
Canelón de meloso de ternera napat, bechamel de queso y zumo de asado	   	18,00 €
Filete de vaca con foie gras poêle y zumo de carne trufado	  	36,50 €
Pluma de cerdo Ral de Aviñón sous-vide y acabada a la brasa con salsa de naranja	   	23,00 €
Onglete de ternera a la brasa, ximixurri y patatas rosas		21,00 €
La Burger "Sabrasa" de carne de vaca madurada, cremoso de aguacate, salsa burger y tomate	  	17,00 €
Entrecote de 350 g de vaca Lurra (raza Vasca, media infiltración de grasa)		24,00 €
Chuletón de 500 g de vaca Siemmental (maduración de 30 días)		48,00 €
Chuletón de 1 Kg de vaca Lurra (raza Vasca, alta infiltración de grasa)		98,00 €
Pies de cerdo sin trabajo con gambas de Vilanova	   	26,00 €
Arroz meloso de pescadores con sepia, cigalas y mejillones	   	28,00 €
Arroz en la cazuela de vaca vieja y su médula	 	29,00 €

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 - Gluten	2 - Crustaceos	3 - Huevos	4 - Pescado	5 - Cacahuetes	6 - Soja	7 - Lácteos	8 - Frutos Secos	9 - Apio0	10 - Mostaza	11 - Sésamo	12 - Sulfitos	13 - Altramuz	14 - Moluscos