

SABRASA

ENTRANTS

“Les nostres braves” (picant) 🍷🍷	8,00 €
Esfèric cruixent farcit de melós de vedella i parmentier de formatge de cabra (ut) 🍷🍷🍷🍷	4,00 €
Les croquetes de pollastre a l’allet amb maionesa d’all escalivat (ut) 🍷🍷🍷🍷	2,90 €
Calamarcets de platja a l’andalussa amb maionesa cítrica 🍷🍷🍷	14,00 €
Amanida de tomàquets cherry, gerds i alvocat 🍷	11,00 €
L’amanida russa de pollastre a l’ast amb aletes rostides i pa carasatu 🍷🍷	8,50 €
Coca de recapte d’escalivada, anxoves i allioli 🍷🍷🍷	11,00 €
Carxofa a la brasa, ou a baixa temperatura i encenalls de pernil ibèric 🍷	9,50 €
Cap i pota amb cigrons i pa de pagés a la brasa 🍷🍷🍷	12,00 €
Vieires amb espinacs a la catalana i cremós de mató 🍷🍷🍷	15,00 €
Llagostins de l’Ametlla de Mar en salsa Laos 🍷🍷	16,00 €
Musclos al vapor 🍷🍷	14,00 €
Musclos thai al curry vermell amb arròs basmati (picant) 🍷🍷🍷	16,00 €
Truitetes de farina amb gamba cristal, mojo vermell i mojo verd (2 uts) 🍷🍷	13,00 €
Pa de massa mare, fleca Parés 🍷	2,50 €
Llesques de pa torrat a la brasa amb all i tomàquet (2 uts) 🍷	3,50 €

ARRÒS I PASTA

Arròs a la cassola de costella de vaca vella * 🍷🍷	29,00 €
Arròs mariner amb sípia, musclos i escamarlans * 🍷🍷🍷🍷	28,00 €
Tonnarelli d’escamarlans i bisque dels seus caps 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	22,00 €
Caneló de melós de vedella, beixamel de formatge fumat i suc de rostit 🍷🍷🍷🍷	18,00 €

*Els arrossos mínim per dues persones

SABRASA

CARN I PEIX






































Ceviche de corvall amb llet de tigre de rocoto i xips de iuca 	22,00 €
Steak tartar de filet de vaca vella amb encenalls de foie micuit 	24,00 €
Tataki de tonyina Balfegó, crema de mango i trencadís de tomàquet 	25,00 €
Llobarro a la brasa amb salsa de curry verd, arròs basmati i bimi 	25,50 €
Bacallà confitat sobre llit de pebrot escalivat i el seu pilpil 	23,00 €
Pollastre picantó a la brasa, crema de blat de moro i foie amb oli de harissa 	19,00 €
Onglet de vedella a la brasa, ximixurri i patates roses 	21,00 €
La nostre burger de txuleta madurada de vaca al Strongonoff i patates fregides 	18,00 €
Ploma de porc Ral d'Avinyó sous vide i acabada a la brasa amb salsa de taronja 	24,00 €
Espatlla de xai (mitja peça) en dos coccions, suc de rostit i verdures escalivades	32,00 €
Filet de vaca amb foie poêle, brioix i bolets saltejats	37,00 €
Entrecot de vaca Lurra (raça vasca, mitja infiltració de greix) 350 g	24,00 €
Xuletó de 500 g de vaca Siemental (maduració 30 dies)	48,00 €
Xuletó de 1 kg de vaca Lurra (raça vasca, alta infiltració de greix)	89,00 €
Peus de porc sense feina amb gambes de Vilanova 	26,00 €




















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

SABRASA

ENTRANTES

“Nuestras bravas” (picantes)  	8,00 €
Esférico crujiente relleno de meloso de ternera y parmentier de queso de cabra (ud)    	4,00 €
Las croquetas de pollo al ajillo con mayonesa de ajo asado (ud)    	2,90 €
Chipirones de playa a la andaluza con mayonesa cítrica   	14,00 €
Ensalada de tomates cherry, frambuesa y aguacate 	11,00 €
La ensalada rusa de pollo “a l’ast” con aletas asadas y pan carasatu  	8,50 €
Coca de “recapte” con escalivada, anchoas y alioli   	11,00 €
Alcachofa a la brasa, huevo a baja temperatura y virutas de jamón ibérico 	9,50 €
“Cap i pota” con garbanzos y pan de payés a la brasa   	12,00 €
Vieiras con espinacas a la catalana y cremoso de requesón   	15,00 €
Langostinos de la Ametlla de Mar en salsa Laos  	16,00 €
Mejillones al vapor  	14,00 €
Mejillones thai al curry rojo con arroz basmati (picante)   	16,00 €
Tortillas de harina con gamba cristal, mojo rojo y mojo verde (2 uds)  	13,00 €
Pan de masa madre, fleca Parés 	2,50 €
Rebanadas de pan tostado a la brasa con ajo y tomate (2 uds) 	3,50 €































ARROZ Y PASTA

Arroz a la cazuela de chuleta de vaca vieja *  	29,00 €
Arroz marinero con sepia, mejillones y cigalas *    	28,00 €
Tonnarelli de cigalas y bisque de sus cabezas       	22,00 €
Canelón de meloso de ternera, bechamel de queso ahumado y zumo de asado    	18,00 €

*Los arroces mínimo por dos personas

SABRASA

CARNE Y PESCADO

Ceviche de corvallo con leche de tigre de rocoto y chips de yuca	    	22,00 €
Steak tartar de solomillo de vaca vieja con virutas de foie micuit	    	24,00 €
Tataki de atún Balfegó, crema de mango y trozado de tomate	  	25,00 €
Lubina a la brasa con salsa de curry verde, arroz basmati y bimi	  	25,50 €
Bacalao confitado sobre cama de pimiento asado y su pilpil		23,00 €
Pollo picantón a la brasa, crema de maíz y foie con aceite de harisa		19,00 €
Onglete de ternera a la brasa, ximixurri y patatas rosas		21,00 €
Nuestra burger de chuleta madurada de vaca en el Strongonoff y patatas fritas	  	18,00 €
Pluma de cerdo Ral de Avinyó sous vide y acabada a la brasa con salsa de naranja	   	24,00 €
Paletilla de cordero (media pieza) en dos cocciones, zumo de asado y verduras asadas		32,00 €
Filete de vaca con foie poêle, brioche y setas salteadas		37,00 €
Entrecot de vaca Lurra (raza vasca, media infiltración de grasa) 350 g		24,00 €
Chuletón de 500 g de vaca Siemmental (maduración 30 días)		48,00 €
Chuletón de 1 kg de vaca Lurra (raza vasca, alta infiltración de grasa)		89,00 €
Pies de cerdo sin trabajo con gambas de Vilanova	   	26,00 €

















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

SABRASA

STARTERS

“Les nostres braves” (spicy)  	8,00 €
Crispy sphere filled with veal cheeks and goat cheese parmentiere (ut)    	4,00 €
Chicken croquettes with roasted garlic mayonnaise (ut)    	2,90 €
Fried calamari with citrus mayonnaise   	14,00 €
Lobello cherry tomato salad, strawberries and avocado 	11,00 €
Roasted chicken olivier salad with roasted wings and carasatu bread  	8,50 €
Homemade flat bread with flame roasted veggies, anchovies and allioli   	11,00 €
Grilled artichoke, low-temperature egg and Iberian ham shavings 	9,50 €
Cap i pota (beef head stew), flame toasted bread   	12,00 €
Scallops with catalán style spinach and cheese cream   	15,00 €
Prawns from Ametlla de Mar with Laos sauce  	16,00 €
Steamed mussels  	14,00 €
Thai mussels in red curry with basmati rice (spicy)   	16,00 €
Flour crispy pancakes with cristal shrimp, red and green mojos  	13,00 €
Sourdough bread 	2,50 €
Grilled toasted bread slices with garlic and tomato (2 ut) 	3,50 €

RICE AND PASTA

Short ribs creamy rice *  	29,00 €
Seafood rice with cuttlefish, mussels and crayfish *    	28,00 €
Tonnarelli with langoustines and bisque sauce      	22,00 €
Beef cheeks stuffed cannelloni, smoked cheese béchamel and roast jus    	18,00 €

*Minimum rice for two people

SABRASA

MEAT AND FISH

Stone bass ceviche with rocoto “leche de tigre” and cassava chips		22,00 €
Beef tartare tenderloin with foie micuit shavings		24,00 €
Balfegó tuna tataki with mango cream and tomato tartar		25,00 €
Grilled sea bass with green curry sauce, basmati rice and bimi		25,50 €
Cod confit on a bed of roasted pepper and its pilpil		23,00 €
Grilled baby chicken, foie and corn cream, harissa spicy oil		19,00 €
Grilled beef shank, chimixurri and potatoes chips		21,00 €
Strogonoff dry aged burger with frie		18,00 €
Sous-vide Ral d’Avinjó tenderloin finished on the grill with orange sauce		24,00 €
Half lamb shoulder sous vide, lamb jus and roasted veggies		32,00 €
Beef fillet with foie poêle, brioche and sauteed mushrooms		37,00 €
Entrecote of Lurra beef (Basque breed, half fat filtration) 350 g		24,00 €
500 g Siemmental beef brisket (maturation 30 days)		48,00 €
1 kg Lurra beef brisket (Basque breed, high fat infiltration)		89,00 €
Pig’s de boned trotters with prawns from Vilanova		26,00 €



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