

SABRASA

ENTRETENIMENTS

“Les nostres braves” (picant)  	8,00 €
Cecina de Lleó amb núvols de Idiazabal i oli de trufa blanca   	15,50 €
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 €
Musclos al vapor  	14,00 €
L'amanida russa de pollastre a l'ast amb aletes rostides i pa carasatu  	11,00 €
Pa de massa mare, fleca Parés 	2,50 €
Llesques de pa torrat a la brasa amb all i tomàquet (2 uts) 	3,50 €

ENTRANTS

Esgarraet de bacallà amb pebrot escalivat, olives de Kalamata i pinyons torrats  	12,00 €
Flor de carxofa a la brasa, ou a baixa temperatura i encenalls d'ibèric 	9,50 €
Amanida de stracciatella, tomàquets cherry, cremós d'alvocat i oli d'alfàbrega 	12,50 €
Tartar de salmó marinat amb ponzu, trencadís de mango, alvocat i xips de plàtan  	15,00 €
Carpaccio de picanya amb ximixurri de piparres	15,00 €
Musclos thai al curry vermell amb arròs basmati (picant)   	16,00 €
Gambetes “cristal” cruixents amb ou ferrat i pebre d'espelet   	11,00 €
Coca Mallorquina amb sobrassada, formatge de cabra, mel i pinyons   	12,50 €
“Tostada” cruixent de blat de moro, tartar de tonyina i spicy maio (picant)     	14,00 €

SABRASA

ARRÒS I PASTA

Arròs a la cassola de costella de vaca vella *	  	29,00 €
Arròs mariner amb sípia, musclos i escamarlans *	   	28,00 €
Caneló de melós de vedella, beixamel de formatge fumat i suc de rostit	   	19,00 €

*Els arrossos mínim per dues persones

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 sobre moll de l'os	     	24,00 €
Curry verd de corvall, arròs basmati i verdures verdes	  	27,00 €
Pop de roca a la brasa amb patates al mojo verd	 	26,00 €
Turbot a la meunière		36,00 €
Pollastre piri piri a la brasa amb patates fregides (picants suau)	 	21,00 €
Onglet de vedella a la brasa, ximixurri i patates roses		22,00 €
Ploma de porc ibèric a la brasa		23,00 €
Costelles i mitjanes de xai a la brasa amb escalivada		26,00 €
Costella de vaca al Café de París (cuita a baixa temperatura 24 hores) 800g	     	38,00 €
Entrecot de vedella de Girona a la brasa 300g		23,00 €
Xutela de llom baix de vaca Lurra (raça vasca, mitja infiltració de greix) 350 g		31,00 €
Xuletó de 500 g de vaca Siemmental (maduració 30 dies)		48,00 €
Xuletó de 1 kg de vaca Lurra (raça vasca, alta infiltració de greix)		98,00 €

* Les nostres carns a la brasa venen acompanyades amb una guarnició de patates fregides, pebrots del Padró i salsa ximixurri.



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

SABRASA

PARA PICAR

“Nuestras bravas” (picantes)	 	8,00 €
Cecina de León con nuves de Idiazabal y aceite de trufa blanca	  	15,50 €
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 €
Mejillones al vapor	 	14,00 €
La ensalada rusa de pollo “a l’ast” con alitas asadas y pan carasatu	 	11,00 €
Pan de masa madre, fleca Parés		2,50 €
Rebanadas de pan tostado a la brasa con ajo y tomate (2 uds)		3,50 €

ENTRANTES

Esgarraet de bacalao con pimiento escalivado, aceitunas de Kalamata y piñones tostados	 	12,00 €
Flor de alcachofa a la brasa, huevo a baja temperatura y virutas de ibérico		9,50 €
Ensalada de stracciatella, tomates cherry, cremoso de aguacate y aceite de albahaca		12,50 €
Tartar de salmón marinado con ponzu, mango, aguacate y chips de plátano	 	15,00 €
Carpaccio de picaña con ximixurri de piparras		15,00 €
Mejillones thai al curry rojo con arroz basmati (picante)	  	16,00 €
Gambitas “cristal” crujientes con huevo frito y pimienta de espelette	  	11,00 €
Coca Mallorquina con sobrasada, queso de cabra, miel y piñones	  	12,50 €
“Tostada” crujiente de maíz, tartar de atún y spicy mayo (picante)	    	14,00 €

SABRASA

ARROZ Y PASTA

Arroz a la cazuela de chuleta de vaca vieja *	  	29,00 €
Arroz marinero con sepia, mejillones y cigalas *	   	28,00 €
Canelón de meloso de ternera, bechamel de queso ahumado y jugo de asado	   	19,00 €

*Los arroces mínimo por dos personas

CARNE Y PESCADO

Ceviche de corvina con leche de tigre de rocoto y chips de yuca	    	22,00 €
Steak tartar de filete de vaca vieja sobre tuétano	    	24,00 €
Curry verde de corvina, arroz basmati y verduritas verdes	  	27,00 €
Pulpo de roca a la brasa con patatas al mojo verde	 	26,00 €
Rodaballo a la meunière		36,00 €
Pollo piri piri a la brasa con patatas fritas (picante suave)	 	21,00 €
Onglet de ternera a la brasa con ximixurri		22,00 €
Pluma de cerdo ibérico a la brasa		23,00 €
Costillas y medianas de cordero a la brasa con escalivada		26,00 €
Costilla de vaca al Café de París (cocida a baja temperatura 24 horas) 800g	    	38,00 €
Entrecot de ternera de Gerona a la brasa 300g		23,00 €
Chuleta de lomo bajo de vaca Lurra (raza vasca, media infiltración de grasa) 350 g		31,00 €
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)		98,00 €

* Nuestras carnes a la brasa vienen acompañadas con una guarnición de patatas fritas, pimientos del Padrón y salsa ximixurri.



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

SABRASA

TAPAS

"Nuestras bravas" (spicy) 🍷🍷	8,00 €
"Cecina de León" with Idiazabal cheese clouds and white truffle oil 🍷🍷🍷	15,50 €
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 €
Steamed mussels 🍷🍷	14,00 €
Roasted chicken olivier salad with roasted wings and carasatu bread 🍷🍷	11,00 €
Sourdough bread 🍷	2,50 €
Grilled toasted bread slices with garlic and tomato (2 ut) 🍷	3,50 €

STARTERS

Cod salad with roasted peppers, Kalamata olives and toasted pine nuts 🍷🍷	12,00 €
Grilled artichoke flower, low-temperature egg and Iberian ham 🍷	9,50 €
Stracciatella salad, cherry tomatoes, creamy avocado and basil oil 🍷	12,50 €
Marinated salmon tartar with ponzu, mango, avocado and plantain chips 🍷🍷	15,00 €
Picaña carpaccio with piparra ximixurri	15,00 €
Thai red curry mussels with basmati rice (spicy) 🍷🍷🍷	16,00 €
Crispy "crystal" prawns with fried egg and espelette pepper 🍷🍷🍷	11,00 €
Flat bread with sobrasada, goat cheese, honey and pine nuts 🍷🍷🍷	12,50 €
Crispy corn "toast", tuna tartar and spicy mayo 🍷🍷🍷🍷🍷	14,00 €

SABRASA

RICE AND PASTA

Short ribs creamy rice *	  	29,00 €
Seafood rice with cuttlefish, mussels and langostines *	   	28,00 €
Beef cheeks stuffed cannelloni, smoked cheese béchamel and roast jus	   	19,00 €

*Minimum rice for two people

MEAT AND FISH

Stone bass ceviche with rocoto "leche de tigre" and cassava chips	    	22,00 €
Beef tartare with foie micuit shavings and bone marrow	    	24,00 €
Green stone bass curry, basmati rice and green vegetables	  	27,00 €
Grilled rock octopus with green mojo potatoes	 	26,00 €
Turbot a la meunière		36,00 €
Grilled piri piri chicken with fries (mild spicy)	 	21,00 €
Grilled beef onglet and ximixurri		22,00 €
Grilled Iberian pork "pluma"		23,00 €
Grilled lamb ribs and loin chops with roasted veggies		26,00 €
Beef rib with Café de Paris sauce (cooked at low temperature for 24 hours) 800g	    	38,00 €
Grilled Gerona veal entrecote 300g		23,00 €
Low loin chop from Lurra beef (Basque breed, medium fat infiltration) 350 g		31,00 €
Siemmental beef steak (maturing 30 days) 500 g		48,00 €
Lurra beef steak (Basque breed, high fat infiltration) 1 kg		98,00 €

* Our grilled meats come accompanied with a side of fried potatoes, Padrón peppers and ximixurri sauce.

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

SABRASA

Postres:

Donut a la brasa amb gelat de caramel salat 🍷🍌🍷 8,50 €

Cheesecake de idiazabal 🍌🍷🍷 8,50 €

Pavlova de fruits vermells 🍌🍷 8,00 €

Pinya a la brasa 7,50 €

Pastís de xocolata amb gerds 🍌🍷🍷 8,50 €

Baba al ron amb gelat de coco 8,50 €



- | | | |
|---------------|-----------------|----------------|
| 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 | |