

PARA COMENZAR | *TO START*

Pan de Masa Madre con Aceitunas Aloreñas y Mantequilla Ahumada <i>Sourdough Bread with Aloreña Olives and Smoked Butter</i>	4€
Ostra Gillardeau Brasa o al Natural n.º 2 <i>Gillardeau Oyster Grilled or Natural No. 2</i>	8€
Caviar Tradicional ^{30 grs} acompañado de Blinis, Nata Agria y Gajos de Limón <i>Traditional Caviar ^{30g} served with Blinis, Sour Cream and Lemon Wedges</i>	120€
Salmorejo de Tomates Asados con Bogavante acompañado de Aguacate y Huevas de Pez Volador <i>Roasted Tomato Salmorejo with Lobster served with Avocado and Flying Fish Roe</i>	16€
Jamón de Bellota 100% Raza Ibérica acompañado de Hogaza Tostada y Tomates Rallados <i>100% Iberian Acorn-Fed Ham served with Toasted Country Bread and Grated Tomatoes</i>	32€
Queso Payoyo D.O con Membrillo y Frutos Secos <i>Payoyo D.O. Cheese with Quince and Dried Fruits</i>	18€
Ensalada de Tomates KM 0, Cebolla Tierna y Ventresca de Atún <i>KM 0 Tomato Salad, Spring Onion and Tuna Belly</i>	22€
Espárragos de Navarra ^{4 unid} , Holandesa y Migas de Pan con Jamón <i>Navarra Asparagus ^{4 pcs}, Hollandaise and Bread Crumbs with Ham</i>	22€
Corte de Foie con Brioche Tostado y Mermelada de Tomate Ahumado <i>Foie Gras with Toasted Brioche and Smoked Tomato Jam</i>	30€
Steak Tártar Tradicional Hecho en Mesa y Pan Carasau <i>Traditional Steak Tartare at the Table with Carasau Bread</i>	28€
Flor de Alcachofa con Huevo de Corral, Jamón Ibérico y Tartufo <i>Artichoke Flower with Free-Range Egg, Iberian Ham and Truffle</i>	14€
Croquetas del Cocido Madrileño y Ali Oli de Piparras <i>Madrid Stew Croquettes with Piparra Pepper Aioli</i>	16€
Mini Brioche de Marisco y Caviar de Salmón <i>Seafood Mini Brioche with Salmon Caviar</i>	9€
Mini Brioche de Costilla Asada a la BBQ de Jack Daniel's <i>Jack Daniel's BBQ Rib Mini Brioche</i>	9€

VERDURAS BRASA | *GRILLED VEGETABLES*

Bimis al Jospers <i>Jospers Bimi Broccoli</i>	14€
Espárragos Verdes <i>Green Asparagus</i>	14€
Pimientos Asados con Leña <i>Wood-Roasted Peppers</i>	12€
Puerros Brasa con Tapenade de Aceitunas Negras y Tomates Secos <i>Grilled Leeks with Black Olive Tapenade and Sun-Dried Tomatoes</i>	14€
Pack Choi al Carbón con Tamarindo y Anacardo Fritos <i>Charcoal Pak Choi with Tamarind and Fried Cashews</i>	14€

In case of allergies or intolerances,
please consult our staff.

En caso de alergias o intolerancias,
consulte a nuestro personal.

PESCADOS BRASA | *GRILLED FISH*

Rodaballo al Jospier <i>Jospier Turbot</i>	34€
Taco de Corvina <i>Meagre Fillet</i>	28€
Pulpo Brasa con Puré Cremoso y Aceite al Pimentón <i>Grilled Octopus with Creamy Purée and Paprika Oil</i>	35€
Carabinero XXL <i>XXL Scarlet Prawn</i>	30€

CARNES BRASA | *GRILLED MEATS*

Pechuga de Pollo de Corral <i>Free-Range Chicken Breast</i>	18€
Magret de Pato al Vino Málaga <i>Duck Magret with Malaga Wine</i>	26€
Secreto Ibérico <i>Iberian Pork Secreto Cut</i>	28€
Paletilla de Cordero Lechal <i>Suckling Lamb Shoulder</i>	48€

Todo los platos acompañados de puré rústico con mantequilla y verduras salteadas.
All dishes served with rustic butter mash and sautéed vegetables.

VACUNO MAYOR | *PREMIUM BEEF*

Chuleta de Vaca Frisona Maduración ^{1kg} <i>Aged Friesian Beef T-Bone ^{1kg}</i>	100€
Entrecôte de Vaca Frisona ^{500 grs} <i>Friesian Beef Entrecôte ^{500g}</i>	52€
Chuleta de Charra ^{1kg} <i>Charra Beef Chop ^{1kg}</i>	90€
Solomillo Vaca Nacional ^{200 grs} <i>Spanish Beef Tenderloin ^{200g}</i>	38€
Chuleta de Vaca Simmental ^{1kg} <i>Simmental Beef Chop ^{1kg}</i>	120€
Corte Black Angus ^{1kg} <i>Black Angus Cut ^{1kg}</i>	120€
Corte Black Angus ^{500 grs} <i>Black Angus Cut ^{500 grs}</i>	65€
Corte Black Angus ^{300 grs} <i>Black Angus Cut ^{300g}</i>	38€
Hamburguesa de Vaca Nacional ^{200 grs} Panceta, Pepinillos, Queso Idiazábal y Mayonesa de Carne con Patatas Fritas <i>Spanish Beef Burger ^{200g}</i> <i>Bacon, Gherkins, Idiazábal Cheese and Meat Mayo with French Fries</i>	28€

Todo los platos acompañados de puré rústico con mantequilla y verduras salteadas.
All dishes served with rustic butter mash and sautéed vegetables.



ESPECIALES | *SPECIALS*

Canelón de Pato con Puré de Raíces y Setas <i>Duck Cannelloni with Root Vegetable Purée and Mushrooms</i>	32€
Carrillada de Ternera, Puré Rústico y Salsa de Romero y Miel <i>Beef Cheek, Rustic Mash and Rosemary and Honey Sauce</i>	28€

GUARNICIONES | *SIDES*

Patatas Fritas Naturales <i>Fresh-Cut French Fries</i>	7€
Puré de Patata Rústico con Mantequilla <i>Rustic Butter Mashed Potato</i>	7€
Patata Asada al Carbón con Crema Agria <i>Charcoal Baked Potato with Sour Cream</i>	7€
Verduras de Temporada a la Brasa <i>Seasonal Grilled Vegetables</i>	7€
Espinacas a la Crema <i>Creamed Spinach</i>	7€
Piquillos Confitados ^{8 unid} <i>Confit Piquillo Peppers</i> ^{8 pcs}	14€

POSTRES | *DESSERTS*

Tarta de Queso Casera <i>Homemade Cheesecake</i>	12€
Tatin de Manzana <i>Apple Tatin</i>	12€
Tarta de Chocolate <i>Chocolate Cake</i>	12€
Tabla de Quesos y Mermeladas <i>Azul Asturiano, Brie y de Oveja</i>	18€
<i>Cheese Board with Jams</i> <i>Asturian Blue, Brie and Sheep's Cheese</i>	
Arcoiris Frutal <i>Fruit Rainbow</i>	10€
Selección de Helados ^{2 bolas} <i>Vainilla, Chocolate, Fresa, Mango, Limón</i>	10€
<i>Ice Cream Selection</i> ^{2 scoops} <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango, Lemon</i>	

In case of allergies or intolerances,
please consult our staff.

En caso de alergias o intolerancias,
consulte a nuestro personal.



PAGA AQUÍ CON PUNTOS
MELIÁREWARDS
Infórmate en recepción. 250 ☹ = 1 €/ \$



PAY HERE WITH
MELIÁREWARDS POINTS
More information at reception. 250 ☹ = €/\$1

