



***Bienvenidos.***

***Os presentamos nuestra variedad de menús.***

***Disfrute de sabores, texturas y deliciosos momentos...***

***Si eres alérgico y/o intolerante a algún alimento o sigues algún tipo de dieta específica no dudes en consultarlo para mostrarle las alternativas disponibles.***

***Cualquier menú puede ser modificado dentro de las calidades/precio ofrecidas a gusto del comensal, consulta con nuestro personal para crear un menú personalizado.***

## **CONTACTO**

*info@braserialaconsentida.es*

*950923278 / 601405008* 



## *Entrantes al centro a compartir.*

Ensalada de quesos con manzana ácida, membrillo y vinagreta balsámica de aceituna de negra.

Huevos rotos con jamón 5J.

Pulpo braseado con parmentier en su jugo.

### *-Sorbete delicado de Larios Rosé.-*

## *Plato principal, a elegir.*

Confit de pato con salsa de manzana y verduras al papillote.

Salmón al cava al estilo del chef.

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con parmentier de patata.

## *Postre.*

Brownie casero de chocolate con helado de vainilla.

## *Bebida a servir.*

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

**1°**

**PRECIO 38 Euros/persona.**

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo suplemento de 5 Euros/Botella.**



## *Entrantes al centro a compartir.*

Ensalada de jamón de pato, mango y granada.

Tacos de atún braseado con verduras.

Tempura de verduras estilo asiático.

## *Plato principal, a elegir.*

Bacalao al tomate de albahaca sobre emulsión de ajo y pimiento tricolor.



Secreto, churrasco ó pluma con patatas a la brasa.



Codillo al horno con guarnición.

## *Postre.*

Tarta Red Velvet.

## *Bebida a servir.*

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

**2°**

**PRECIO 36 Euros/persona.**

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo suplemento de 5 Euros/Botella.**





## *Entrantes al centro a compartir.*

Ensalada cesar.

Surtido de croquetas caseras.

Timbal de gulas.

## *Plato principal, a elegir.*

Abanico ó secreto de cerdo a la brasa.

Lomo de dorada con costra al perfume de albahaca,  
patatas a la inglesa y verduritas de la tierra.

## *Postre.*

Tarta de tiramisú.

## *Bebida a servir.*

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

**3°**

**PRECIO 34 Euros/persona.**

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo suplemento de 5 Euros/Botella.**



## ***Entrantes al centro a compartir.***

Ensalada de ahumados con sésamo.  
Tabla de jamón 5J con surtido de panes.  
Pulpo braseado con parmentier en su jugo.

### ***-Sorbete delicado de Larios Rosé.-***

## ***Plato principal, a elegir.***

Solomillo de ternera flambeado con cebolla caramelizada,  
Dados de foie y reducción de oloroso.

—  
Parrillada de carnes a la brasa.

—  
Lubina al horno con finas conchas.

## ***Postre.***

Suflé de chocolate con nube de vainilla.

## ***Bebida a servir.***

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

**4°**

**PRECIO 40 Euros/persona.**

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo suplemento de 5 Euros/Botella.**