



Bienvenidos.

Os presentamos nuestra variedad de menús.

Disfruten de sabores, texturas y deliciosos momentos...

Si eres alérgico y/o intolerante a algún alimento o sigues algún tipo de dieta específica no dude 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.

Crujiente de espárragos verdes con jamón y salsa Satay.

Huevos rotos trufados con foie.

Pulpo braseado con parmentier en su jugo.

-Sorbete de la casa.-

Plato principal, a elegir.

Pluma, lagarto o entraña a la brasa con patatas y verdura asada.

Lomo de bacalao en salsa de almejas.

Brocheta de Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con manzana confitada.

Postre.

Brownie casero de chocolate con helado de vainilla.

Bebida a servir.

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, Secret moment, vino tinto

Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

1º

PRECIO 38 Euros/persona.

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





Entrantes al centro a compartir.

Tempura de verduras estilo asiático.

Surtido de croquetas caseras.

Huevos rotos con jamón 5J.

Plato principal, a elegir.

Secreto ó Abanico ibérico con patatas y verdura a la brasa.



Lomo de lubina estilo asiático con base de quínoa y puré de patata al limón.

Postre.

Tarta de queso de la casa.

Bebida a servir.

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, Secret moment, vino tinto

Ribera o Rioja crianza y refrescos. **INVITACIÓN a botella de cava.**

2°

PRECIO 36 Euros/persona.

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





Entrantes al centro a compartir.

Lascas de calabacín con parmesano.

Surtido de quesos gourmet / Tabla de jamón 5J con picada de tomate RAF.

Pulpo braseado con parmentiere en su jugo.

-Sorbete de la casa.-

Plato principal, a elegir.

Entrecot de ternera IRUKI Premium a la brasa con patatas y verdura asada.

Calamar nacional en aceite sobre cama de patata en tintura.

Postre.

Soufflé de chocolate al Cointreau y aroma a hierbabuena &

Mini-Gin de Larios citrus con Royal Bliss.

Bebida a servir.

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, Secret moment (frizante), vino tinto Resalso (Ribera), ó Rioja crianza y refrescos.

INVITACIÓN a botella de cava.

3°

MENÚ PREMIUM

PRECIO 43 Euros/persona.

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