LA BRASITA

STEAKHOUSE

CABOPINO

CARTA BILINGÜE

ESPAÑOL · ENGLISH

Descripciones en español y traducciones al inglés en cursiva.

UNA CARTA DE PARRILLA ARGENTINA
CON SABORES PARA COMPARTIR.

ENTRANTES

STARTERS

Chorizo Criollo Argentino
Chorizo criollo argentino a la parrilla, acompañado de chimichurri y salsa criolla.
Argentinian grilled chorizo sausage, served with chimichurri and salsa criolla.

Morcilla Criolla Argentina
Morcilla criolla argentina a la parrilla, acompañada de chimichurri y salsa criolla.
Argentinian grilled blood sausage, served with chimichurri and salsa criolla.

Mollejas al Limón
Mollejas a la parrilla con limón y salsa de ajo y perejil. Media ración disponible.
Grilled sweetbreads with lemon and garlic-and-parsley sauce. Half portion available.

Chinchulines Isabel
Chinchulines a la parrilla con limón y salsa de ajo y perejil. Media ración disponible.
Grilled beef intestines with lemon and garlic-and-parsley sauce. Half portion available.

Provoleta a la Parrilla
Queso provolone fundido sobre salsa de tomate, con tomates cherry a la parrilla, chimichurri y albahaca fresca.
Melted provolone over tomato sauce, topped with grilled cherry tomatoes, chimichurri and fresh basil.

Tartar Vegetal
Pimientos rojos, verdes y amarillos y tomate fresco, aliñados con vinagre balsámico. Se sirve con aguacate triturado con aceite de oliva, rúcula, lima y salsa provenzal.
Red, green and yellow peppers and fresh tomato dressed with balsamic vinegar, served with mashed avocado, olive oil, rocket, lime and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Steak Tartar de Angus
Ternera Angus cortada a cuchillo y aliñada con mostaza de Dijon, salsa Worcestershire, cebolla morada, pepinillos, alcaparras y una pizca de Tabasco. Coronado con yema de huevo.
Hand-cut Angus beef seasoned with Dijon mustard, Worcestershire sauce, red onion, pickles, capers and a dash of Tabasco, topped with egg yolk.

Tartar Tropical
Base de mango con una capa de aguacate y langostinos por encima, lima y cilantro fresco.
Mango topped with a layer of avocado and prawns, finished with lime and fresh coriander.

Burrata di Emilia
Burrata sobre rúcula, jamón serrano, tomates cherry asados, reducción de balsámico, pistacho picado y aceite de oliva.
Burrata served on rocket with Serrano ham, roasted cherry tomatoes, balsamic reduction, chopped pistachios and olive oil.

Patatas Fritas
Patatas peladas y fritas hasta quedar doradas y crujientes.
Peeled potatoes, fried until golden and crispy.

Patatas Bravas
Patatas cortadas en dados y doradas, con salsa brava y alioli servidos aparte.
Golden diced potatoes, served with brava sauce and aioli on the side.

Patatas Puchaco
Patatas fritas onduladas con condimento provenzal de ajo y perejil, coronadas con dos huevos fritos.
Wavy-cut fries seasoned with Provençal garlic and parsley, topped with two fried eggs.

Huevos Rotos con Jamón Ibérico
Patatas fritas con jamón ibérico, cubiertas con dos huevos fritos.
French fries topped with Iberian ham and two fried eggs.

Fingers de Pollo
Tiras de pollo empanadas y crujientes, acompañadas de patatas fritas, alioli y salsa barbacoa aparte.
Crispy breaded chicken strips, served with French fries, aioli and barbecue sauce on the side.

ENTRANTES

STARTERS

Empanadas Argentinas

Empanadas argentinas tradicionales de masa frita, vendidas por unidad: carne, carne picante, cebolla y queso, jamón y queso, pollo o caprese (tomate, mozzarella y albahaca).

Traditional Argentine fried empanadas, sold individually: beef, spicy beef, onion and cheese, ham and cheese, chicken, or Caprese (tomato, mozzarella and basil).

Croquetas Caseras

Croquetas caseras con salsas aparte: puchero con mayochurri, ternera madurada con mayonesa de trufa o caña de lomo con mostaza y miel. Ración: 8 unidades; media ración: 4.

Homemade croquettes, served with sauces on the side: puchero, aged beef with truffle mayonnaise, or cured pork loin with honey mustard. Full portion: 8 pieces; half portion: 4.

Ensaladilla Rusa

Ensaladilla rusa casera con atún, huevo duro rallado y una tira de pimiento asado.

Homemade Russian potato salad with tuna, grated hard-boiled egg and a strip of roasted pepper.

Berenjenas Fritas con Miel de Caña

Berenjena cortada en láminas finas, enharinada y frita, con miel de caña y sal en escamas.

Thinly sliced aubergine, lightly floured and fried, served with cane syrup and flaky salt.

Estofado de Ternera

Estofado de ternera cocinado lentamente en su propia salsa, acompañado de patatas.

Slow-braised beef stew in its own sauce, served with potatoes.

Mini Habitas Salteadas con Morcilla y Huevos Fritos

Habitas salteadas con cebolleta, ajo picado y morcilla desmenuzada, acompañadas de dos huevos fritos.

Sautéed baby broad beans with spring onion, chopped garlic and crumbled blood sausage, served with two fried eggs.

Cogollos a la Brasa

Cogollos de lechuga a la brasa con salsa de mostaza y miel, bacon crujiente y queso parmesano rallado.

Grilled baby gem lettuce with honey-mustard sauce, crispy bacon and grated Parmesan.

Tortilla de Patatas Maribel

Tortilla española de patata y cebolla con un toque de calabaza, servida templada con dos rebanadas de pan tostado y alioli aparte.

Spanish potato and onion omelette with a hint of pumpkin, served warm with two slices of toast and aioli on the side.

Tabla de Jamón, Embutidos y Quesos

Jamón serrano, jamón York, salami, quesos Manchego semicurado y Brie, aceitunas, tomates secos, pimientos asados, encurtidos, almendras y picos.

Serrano ham, cooked ham, salami, semi-cured Manchego and Brie cheeses, olives, sun-dried tomatoes, roasted peppers, pickles, almonds and Spanish breadsticks.

CARNES A LA PARRILLA

GRILLED MEATS

Entrecot de Lomo Bajo Black Angus Argentino
300 g de entrecot de lomo bajo Black Angus argentino a la parrilla.
300 g Argentinian Black Angus striploin steak, grilled.

Ojo de Lomo Alto Black Angus Argentino
300 g de ojo de lomo alto Black Angus argentino a la parrilla.
300 g Argentinian Black Angus ribeye steak, grilled.

Vacío Black Angus Argentino
300 g de vacío Black Angus argentino a la parrilla. Media ración disponible.
300 g Argentinian Black Angus flank steak, grilled. Half portion available.

Solomillo Black Angus Argentino
300 g de solomillo Black Angus argentino a la parrilla.
300 g Argentinian Black Angus beef tenderloin, grilled.

Entraña Black Angus Argentina
300 g de entraña Black Angus argentina a la parrilla. Media ración disponible.
300 g Argentinian Black Angus skirt steak, grilled. Half portion available.

Asado de Tira
300 g de asado de tira a la parrilla. Media ración disponible.
300 g Argentine-style short ribs, grilled. Half portion available.

GRAN ENTRECOT BRASITA

BLACK ANGUS ARGENTINO

350 g de entrecot de lomo bajo Black Angus argentino a la parrilla, sazonado con chimichurri y salmuera al vino Malbec, acompañado de espárragos asados, huevo frito y ensalada.

350 g Argentinian Black Angus striploin steak, grilled and seasoned with chimichurri and Malbec wine brine, served with grilled asparagus, a fried egg and salad.

PUNTO DE COCCIÓN

DEGREE OF DONENESS

POCO HECHO
Rare / Bleu

PUNTO MENOS
Medium Rare

AL PUNTO
Medium

PUNTO MÁS
Medium Well

HECHO
Well Done

MUY HECHO
Very Well Done

Todos nuestros platos se sirven acompañados de patatas fritas naturales, ensalada mixta o de rúcula, o puré de patatas.

All our dishes are served with fresh-cut fries, mixed salad or rocket salad, or mashed potatoes.

OTRAS CARNES Y PARRILLA

OTHER MEATS & GRILLED DISHES

Costilla de Ternera Premium

400 g de costilla de ternera premium, cocinada a baja temperatura y finalizada en nuestra barbacoa.

400 g premium beef short rib, slow-cooked and finished on our barbecue.

Cuadril de Ternera

300 g de cuadril de ternera, cocinado a baja temperatura y finalizado en nuestra barbacoa.

300 g beef rump, slow-cooked and finished on our barbecue.

Secreto de Cerdo Ibérico

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla, acompañado de limón y salsa provenzal.

Grilled Iberian pork secreto, served with lemon and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Secreto de Cerdo a la Pizza

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla, cubierto con salsa de tomate especial, jamón York, queso mozzarella, tomate fresco y salsa provenzal.

Grilled Iberian pork secreto topped with special tomato sauce, cooked ham, mozzarella, fresh tomato and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Costillas de Cerdo a la Salsa Barbacoa

Costillas de cerdo asadas a baja temperatura con salsa barbacoa.

Slow-roasted pork ribs served with barbecue sauce.

Pechuga de Pollo a la Parrilla

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de limón y salsa provenzal.

Grilled chicken breast, served with lemon and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Parrillada de Verduras Ana María

Verduras a la brasa con aceite de oliva: pimiento rojo relleno de mozzarella, cebolla morada y huevo; boniato, calabacín, cebolla, hongos, tomates cherry, rodajas de patata y espárragos.

Grilled vegetables with olive oil: red pepper stuffed with mozzarella, red onion and egg; sweet potato, courgette, onion, mushrooms, cherry tomatoes, potato slices and asparagus.

Todos nuestros platos se sirven acompañados de patatas fritas naturales, ensalada mixta o de rúcula, o puré de patatas.

All our dishes are served with fresh-cut fries, mixed salad or rocket salad, or mashed potatoes.

MILANESAS

BREADED ESCALOPES

Milanesa de Ternera

Ternera empanada y dorada, decorada con rodajas de limón.

Golden-fried breaded beef escalope, garnished with lemon slices.

Milanesa de Ternera a Caballo

Ternera empanada y dorada, cubierta con patatas fritas y coronada con dos huevos fritos.

Golden-fried breaded beef escalope topped with French fries and two fried eggs.

Milanesa de Ternera Napolitana

Ternera empanada y dorada, cubierta con salsa de tomate especial, jamón York, queso mozzarella, tomate fresco y salsa provenzal.

Golden-fried breaded beef escalope topped with special tomato sauce, cooked ham, mozzarella, fresh tomato and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Milanesa de Pollo

Filete de pollo empanado y dorado, decorado con rodajas de limón.

Golden-fried breaded chicken fillet, garnished with lemon slices.

Milanesa de Pollo Napolitana

Filete de pollo empanado y dorado, cubierto con salsa de tomate especial, jamón York, queso mozzarella, tomate fresco y salsa provenzal.

Golden-fried breaded chicken fillet topped with special tomato sauce, cooked ham, mozzarella, fresh tomato and Provençal garlic-and-parsley sauce.

Todos nuestros platos se sirven acompañados de patatas fritas naturales, ensalada mixta o de rúcula, o puré de patatas.

All our dishes are served with fresh-cut fries, mixed salad or rocket salad, or mashed potatoes.

HAMBURGUESAS

BURGERS

Hamburguesa Clásica

200 g de hamburguesa de ternera Angus en pan brioche.

200 g Angus beef burger served in a brioche bun.

Hamburguesa con Queso

200 g de hamburguesa de ternera Angus en pan brioche con queso cheddar.

200 g Angus beef burger with cheddar cheese, served in a brioche bun.

Hamburguesa Completa

200 g de hamburguesa de ternera Angus en pan brioche con mayonesa, lechuga fresca, tomate y queso cheddar.

200 g Angus beef burger in a brioche bun with mayonnaise, fresh lettuce, tomato and cheddar cheese.

Hamburguesa Brasita

200 g de hamburguesa de ternera Angus en pan brioche con mayochurri, lechuga, tomate fresco, queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon crujiente y guacamole.

200 g Angus beef burger in a brioche bun with mayochurri, lettuce, fresh tomato, cheddar, caramelised onion, crispy bacon and guacamole.

Hamburguesa de Pollo Crujiente

Hamburguesa de pollo crujiente en pan brioche con mayonesa y lechuga fresca.

Crispy chicken burger in a brioche bun with mayonnaise and fresh lettuce.

Hamburguesa Vegana

Hamburguesa de espinaca, soja texturizada y harina de garbanzos, con tomate, lechuga y cebolla.

Vegan burger made with spinach, textured soy protein and chickpea flour, served with tomato, lettuce and onion.

BOCADILLOS

SANDWICHES

Choripán

Chorizo criollo argentino abierto al estilo mariposa, servido en pan de bocadillo con chimichurri y salsa criolla aparte.

Butterflied and grilled Argentinian chorizo sausage in a sandwich roll, with chimichurri and salsa criolla on the side.

Gran Choripán Argentino

Chorizo criollo argentino abierto al estilo mariposa, en pan con mayochurri, lechuga, tomate fresco y queso provolone. Acompañado de patatas fritas, chimichurri y salsa criolla.

Butterflied and grilled Argentinian chorizo in a roll with mayochurri, fresh lettuce, tomato and provolone. Served with fries, chimichurri and salsa criolla.

Bocadillo de Milanesa

Bocadillo de ternera empanada con mayonesa, lechuga, tomate y queso mozzarella, acompañado de patatas fritas.

Breaded beef escalope sandwich with mayonnaise, lettuce, tomato and mozzarella, served with fries.

Bocadillo de Ternera

Bocadillo de ternera a la parrilla con mayonesa, lechuga, tomate y rúcula, acompañado de patatas fritas.

Grilled beef sandwich with mayonnaise, lettuce, tomato and rocket, served with fries.

Bocadillo de Pollo

Bocadillo de pollo a la parrilla con mayonesa, lechuga, tomate y queso mozzarella, acompañado de patatas fritas.

Grilled chicken sandwich with mayonnaise, lettuce, tomato and mozzarella, served with fries.

Bocadillo Vegetal

Bocadillo vegetal con lechuga, tomate, boniato y calabacín asados, y queso mozzarella.

Vegetarian sandwich with lettuce, tomato, grilled sweet potato, grilled courgette and mozzarella.

MENÚ INFANTIL

KIDS' MENU

Donuts de Pollo con Patatas Fritas
Donuts de pollo acompañados de patatas fritas.
Chicken doughnut bites served with French fries.

Nuggets con Patatas Fritas
Nuggets de pollo acompañados de patatas fritas.
Chicken nuggets served with French fries.

Hamburguesa de Ternera con Queso Cheddar
Hamburguesa de ternera en pan brioche con queso cheddar, acompañada de patatas fritas.
Beef burger in a brioche bun with cheddar cheese, served with French fries.

Hamburguesa de Pollo con Queso Cheddar
Hamburguesa de pollo en pan brioche con queso cheddar, acompañada de patatas fritas.
Chicken burger in a brioche bun with cheddar cheese, served with French fries.

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDES

Patatas Fritas
Patatas fritas doradas y crujientes.
Golden, crispy French fries.

Patatas Rústicas
Patatas cortadas en gajos, con piel y doradas.
Golden potato wedges, skin on.

Batata Dulce Frita
Batata dulce cortada en bastones y frita hasta quedar dorada.
Sweet potato cut into sticks and fried until golden.

Ensalada Mixta
Lechuga fresca, tomate y cebolla morada, con aliño aparte.
Fresh lettuce, tomato and red onion. Dressing served on the side.

Puré de Patatas
Puré de patatas casero, emulsionado con mantequilla, aceite de oliva virgen extra y un toque de nuez moscada.
Homemade mashed potatoes, enriched with extra virgin olive oil, butter and a hint of nutmeg.

EXTRAS

EXTRAS

Huevo Frito
Huevo frito, preparado al punto habitual de la casa, con sal y salsa verde.
Fried egg, seasoned with salt and served with green sauce.

Cebolla a la Plancha
Cebolla a la plancha, terminada con sal.
Grilled onion, finished with salt.

Bacon Crujiente
Tiras de bacon cocinadas hasta quedar crujientes.
Crispy bacon strips.

Salsa Pimienta
Salsa cremosa de pimienta, servida aparte.
Creamy pepper sauce, served on the side.

Pan Rústico Caliente
Pan rústico servido caliente.
Rustic bread, served warm.

Queso Mozzarella Fundido
Queso mozzarella fundido, servido caliente.
Melted mozzarella, served hot.

Tomate Fresco en Rodajas
Tomate fresco cortado en rodajas.
Freshly sliced tomato.

Hongos a la Plancha
Hongos a la plancha, aliñados con aceite de oliva y sal.
Grilled mushrooms dressed with olive oil and salt.

POSTRES

DESSERTS

Lemon Pie
Lemon pie cubierto de merengue, decorado con una rodaja de limón y una hoja de menta.
Lemon pie topped with meringue and garnished with a lemon slice and a mint leaf.

Mousse de Chocolate
Mousse de chocolate con nata montada, fresas frescas y una hoja de menta.
Chocolate mousse topped with whipped cream, fresh strawberries and a mint leaf.

Chocotorta
Chocotorta argentina, preparada en capas y decorada con dulce de leche, chocolate blanco rallado y una galleta.
Argentinian Chocotorta layered with dulce de leche and biscuits, topped with grated white chocolate and a biscuit.

Flan Casero con Dulce de Leche
Flan casero acompañado de dulce de leche y nata montada, servidos aparte.
Homemade flan served with dulce de leche and whipped cream on the side.

Apple Pie con Helado de Vainilla
Porción individual de apple pie con una bola de helado de vainilla y sirope de caramelo por encima y sobre el plato, con un toque de canela.
A slice of apple pie with a scoop of vanilla ice cream, caramel syrup and a touch of cinnamon.

Brownie de Chocolate
Brownie de chocolate acompañado de helado de vainilla, nueces y sirope de chocolate.
Chocolate brownie served with vanilla ice cream, walnuts and chocolate syrup.

Tarta de Queso
Porción individual de tarta de queso con nata montada al lado y sirope de fresa por encima y sobre el plato.
A slice of cheesecake served with whipped cream on the side and strawberry syrup drizzled over the top and plate.

Panqueque de Dulce de Leche
Panqueque doblado y relleno de dulce de leche, con nata montada por encima, sirope de caramelo y azúcar impalpable.
Folded pancake filled with dulce de leche, topped with whipped cream, caramel syrup and icing sugar.

Charlotte
Helado de vainilla con almendras, bañado con chocolate caliente al servir.
Vanilla ice cream with almonds, topped with hot chocolate poured over just before serving.

Helados en Tarrina · 250 g
Tarrina de 250 g de helado de vainilla, chocolate, fresa u otros sabores disponibles.
250 g tub of ice cream, available in vanilla, chocolate, strawberry or other flavours.

Postre Vigilante
Porciones de dulce de membrillo y dulce de batata, acompañadas de queso fresco y decoradas con nueces.
Quince paste and sweet potato paste served with fresh cheese and topped with walnuts.

Tarta de Frambuesa
Porción individual de tarta de frambuesa, con nata montada al lado y sirope de fresa.
A slice of raspberry tart served with whipped cream on the side and strawberry syrup.

Copa de Fresas
Fresas frescas cortadas, cubiertas con nata montada y decoradas con sirope de fresa y una hoja de menta.
Freshly sliced strawberries topped with whipped cream, strawberry syrup and a mint leaf.