



Passion for Grilling

LA BRASERIA

CUINA AL CALIU

Nº 01

VESPRES ESTIU 2016

CTRA. POLLENÇA - PORT DE POLLENÇA, S/N
ROTONDA CA'N BERENGUER
POLLENÇA - ILLES BALEARS
RESERVES - 971 534 474

#LABRASERIAPOLLENSA #FOODPORN

WWW.GRUPCALVARI.COM

LA BRASERIA POLLENSA

TAPAS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Huevo poché con jamón ibérico Poached egg with iberian ham | 7'90 |
| Escalivada "La Braseria" Escalivada* "La Braseria" (*grilled vegetables timbale) | 5'50 |
| Patatas bravas Spicy potatoes "bravas" | 5'90 |
| Tortilla de patata y bacalao Cod & potato spanish omelette | 7'50 |
| Tuétano gratinado con pan payés tostado Bonemarrow au gratin with toasted farmers bread | 7'90 |
| Alitas de pollo a la brasa con tomates quemados Charcoal grilled chicken wings with charred tomatoes | 7'50 |
| Mejillones a la brasa con salsa holandesa Charcoal grilled mussels with hollandaise style sauce | 8'90 |
| Mollejas de ternera a la brasa Charcoal grilled veal sweetbreads | 8'90 |
| Arroz meloso al carbón con carrillera de cerdo Creamy charcoal rice with pork cheeks | 9'90 |
| Pulpo en escabeche con ensalada Marinated octopus with salad | 8'90 |
| Steak tartar | 9'90 |

ENSALADAS SALADS

| | |
|---------------------------------------------------|------|
| Ensalada verde de la huerta Green garden salad | 7'50 |
| Ensalada de pollo Chicken salad | 8'90 |

Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.
In case of any special requirements for your allergy or intolerance, please let your waiter advise you before ordering.

A LA BRASA CHARCOAL GRILL

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|-------|
| Pollo Chicken | 12'50 | Pulpo Octopus | 14'50 |
| Tira de asado Veal short ribs | 13'50 | Gambones King prawns | 14'50 |
| Picanha de Angus | 16'50 | Rodaballo Turbot | 18'90 |
| Hamburguesa "La Braseria"* "La Braseria" hamburger* | 13'50 | Pescado fresco del día Fresh fish of the day | 16'90 |
| Chorizo criollo | 13'90 | | |
| Entraña Butchersteak | 14'00 | | |
| Solomillo de ternera Beef tenderloin | 24'00 | | |
| Chuletón de ternera Beef steak | 48'00/kg | 2 PAX | |
| Chuletón de vaca madurada 30/35 días 30/35 days matured cow steak | 62'00/kg | 2 PAX | |



Pescado fresco del día
Fresh fish of the day


Todos los platos van acompañados de nuestra guarnición especial.

All dishes are accompanied with our special garnish.

*Servida con su propia guarnición.

*Served with its own garnish.

CORDERO DE POLLENÇA D.O. A LA BRASA
GRILLED POLLENÇA D.O. LAMB



COOPERATIVA PAGESA de POLLENÇA

| | | |
|------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| PIERNA Leg of lamb | PALETILLA Shoulder | COSTILLA Rib |
| 18'50 | 19'50 | 17'50 |
| HAMBURGUESA DE CORDERO Lamb hamburger | | 14'50 |

NUESTROS PANES OUR BREADS



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pan, aceitunas y alioli Bread, olives & alioli | 1'50 p.p. |
| Pan mallorquín con tomate Majorcan bread with tomato | 3'50 |
| Pan mallorquín con aceite, Sal y hierbas aromáticas Majorcan bread with olive oil, salt & aromatic herbs | 3'00 |



HAZ UNA FOTO A TUS PLATOS Y COMPÁRTELAS COMO UN AUTÉNTICO FOODIE
TAKE A PHOTO OF YOUR DISHES & SHARE LIKE AN AUTHENTIC FOODIE

DE LA HUERTA AL PLATO

NUESTRAS GUARNICIONES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA DESDE LA HUERTA DE POLLENÇA

FROM FARM TO PLATE

OUR SIDE DISHES AND SUGGESTIONS SEASONAL FROM THE POLLENÇA ORCHARD



Slow Food - km 0-

PRUEBA NUESTROS POSTRES CASEROS
TRY OUR HOMEMADE DESSERTS



LA BRASERIA

CUINA AL CALIU