

LA BREÑA



Parque natural y marismas de Barbate, un rincón de Cádiz.

En esta carta encontrará platos de la tierra de Cádiz impregnados del sabor de su zona. Su cocina a la antigua usanza.

Todo elaborado con carbón y leña le dará un sabor espectacular para los paladares más selectos.

Esperamos que disfrute de este magnífico viaje de sabores gastronómicos.

PARA COMPARTIR

		
Caña de lomo D/O.	12,00€	22,00€
Queso Payoyo con aroma de atún		14,00€
Queso curado puro de oveja	8,00€	13,00€
Jamón ibérico especial	12,00€	22,00€
Ortigas de mar fritas a la barbateña		12,00€
Anchoas de salazón sobre pimiento piquillo		18,00€
Chipirones a la parrilla	8,00€	14,00€
Gambas a la plancha		S/M
Calamar a la brasa		14,50€
Almejas al ajo confitado		22,00€
Trigueros a la parrilla con viruta de jamón		10,00€
Revuelto de ortigas y gambas		14,00€
Salmón marinado al eneldo	9,00€	16,00€
Brazos de pulpo a la parrilla	12,00€	18,00€
Parrillada de verduras al rodicio	8,00€	14,00€
Ensalada de pimientos asados con ventresca		13,50€
Croquetas de carabineros (unidad)		1,30€
Croquetas de choco (unidad)		1,30€
Pimientos del piquillo enteros al horno de leña		13,00€
Riñones de cordero al carbón		14,00€
Mollejas de ternera a la parrilla		14,00€

Precios sin I.V.A.

ATÚN SALVAJE PARA TODOS

Ventresca de atún a la parrilla	24,00€
Tarantelo de atún a la brasa	22,00€
Tartar de atún (cola blanca)	24,00€
Tataki de atún con sésamo	18,00€
Sashimi de ventresca	24,00€
Chuletón de atún rojo salvaje (100 g)	9,00€
Morrillo a la sal	25,00€
Trilogía de atún (tartar, tataki y sashimi)	24,00€
Morrillo a la parrilla	25,00€

PESCADOS A LA BARBACOA

Pescados de roca	S/M
Lenguado a la barbacoa	S/M
Rodaballo a la brasa	S/M
Besugo a la brasa	S/M
Cocochas de merluza al carbón	22,00€
Bacalao desalado a la brasa	18,00€
Rapito (2 pax)	40,00€

Nuestras carnes y asados

1/4 De cordero de lechal al horno de leña (mínimo 2 pax)	39,00€
Cochinillo asado al horno con su piel crujiente	19,00€
Solomillo a la parrilla (100 g)	7,00€
Entrecot a la brasa (100 g)	6,00€
Chuletón (mínimo 2 pax) (100 g)	6,00€
Chuletitas de cordero a la brasa	17,00€
Entrañas al horno de carbón	17,00€

POSTRES DE LA CASA

Mousse de yogur sobre coulis de frambuesa	6,00€
Tarta fina de manzana con helado	6,00€
Coulant de chocolate sobre crema inglesa	6,00€
Flan de huevo con nata	6,00€
Milhoja rellena de crema y nata	6,00€
Pudin con nata	6,00€
Dos bolas de helados (chocolate, vainilla , ron)	6,00€
Helado de ron con pasas y vino dulce	6,00€
Sorbete de limón al cava	4,00€
Brownie de chocolate con helado	6,00€
Tarta de whisky	6,00€
Piña entera asada al rodicio (por encargo)	20,00€
Fruta del tiempo	4,00€

VINOS BLANCOS

Viña Esmeralda (Cataluña)	19,55€
Raimat Chardonnay	16,50€
Martin Codax (Rias Baixa)	22,00€
Fillaboa (Rias Baixa)	24,00€
Mar de Frade (Rias Baixa)	24,00€
Marques Riscal (Rueda)	18,00€
Marques Riscal Limousin (Rueda)	22,65€
Mantel Blanco (Rueda)	18,00€
Enate Chardonnay	18,40€
Barbadillo (Cádiz)	12,00€
Barba Azul (Cádiz)	16,00€
Piteos de Rueda	14,00€
Marqués de Toledo (Verdejo)	12,00€

VINOS ROSADOS

Gran Feudo (Navarra)	14,50€
Cune (Rioja)	18,50€
Enate (Navarra)	18,90€
Lambrusco (Italia)	13,00€
Frisante Flor Entre Vinos (Burgos)	13,00€
Frisante Añoranza	12,00€

VINOS TINTOS. Ribera del Duero

Pago de los Capellanes (Reserva)	60,00€
Mauro	44,50€
Alion	56,00€
Pago de Carrovejas (Crianza)	37,00€
Carmelo Rodero	30,00€
Planta de Arzuaga Roble	18,00€
Protos (Crianza)	27,75€
Alidis (Crianza)	21,00€
Pesquera (Crianza)	32,00€
Condado de Haza (Crianza)	24,90€
Piteos Roble	16,00€
Vega Sicilia 5 Años	120,00€
Vega Sicilia Único	225,00€
Arzuaga Crianza	25,00€
Viña Mayor (Crianza)	19,00€
Emilio Moro (Crianza)	30,50€
Dehesa de Los Canónigos	29,50€
Malleolus	51,50€
Matarromera (Reserva)	48,00€
Piteos (Crianza)	23,60€
Piteos (Reserva)	34,00€

VINOS TINTOS. Rioja

Muga (Crianza)	25,00€
Cune (Crianza)	16,75€
Marques de Cáceres (Crianza)	21,00€
Viña Ardanza (Reserva)	36,50€
Contino Imperial (Reserva)	35,60€
Roda I (Reserva)	60,00€
El Puntido (Reserva)	41,40€
200 Monges	47,55€
CM Carlos Moro (Crianza)	28,00€

VINOS TINTOS. La Mancha

El Vínculo (Crianza)	25,50€
Pago Florentino (Crianza)	24,00€
Oristan (Crianza)	15,50€

VINOS TINTOS. Tierra de Castilla

Dehesa de La Granja (Crianza)	24,50€
-------------------------------	--------

VINOS TINTOS. Madrid

Valdeguerra Lacuna (Crianza)	17,00€
Tagonius (Crianza)	25,00€

VINOS TINTOS. Bierzo

Pétalos	28,00€
---------	--------

FORMATOS ESPECIALES

3/8 Rioja Cune (Crianza)	13,50€
3/8 Rioja Muga (Crianza)	15,55€
3/8 Matarromera (Crianza) Ribera del Duero	17,00€
3/8 Arzuaga (Crianza) Ribera del Duero	16,00€
3/8 Blanco Viña Esmeralda Cataluña	14,50€
3/8 Tierra Blanca (Cádiz)	11,00€

VINOS ESPUMOSOS

Juve y Camps Brut (Cava)	22,00€
Juve y Camps Reserva Familia (Cava)	22,00€
Ana Codorniu Brut Nature (Cava)	27,00€
Veuve Cliquot Ponsardin Brut (Champan)	58,50€
Moet Chandon Brut Imperial (Champan)	55,50€
Moet Chandon Ice (Champan)	65,50€
Dom Perignon (Champan)	160,00€



www.restaurantelabrena.com

