

Sa Brasa 
GRILL RESTAURANT

Entrantes

1	Pinchito de sobrasada	5,50
2	Chorizo criollo (normal o picante)	3,50
3	Jamón ibérico de bellota y pan con tomate	19,50
4	Delicias de surtido ibérico y pan con tomate	17,50
5	Cecina de León y pan con tomate	13,50
6	Queso manchego y pan con tomate	11,50
7	Pimientos del Padrón	8,00
8	Pulpo a la gallega	15,50
9	Gambas al ajillo	13,00
10	Gambas a la plancha	21,50
11	Ensalada pagesa <i>Patata y pimientos asados</i>	9,50
12	Ensalada César <i>Mézclum de lechugas, pollo, parmesano y salsa César</i>	12,00
13	Ensalada Sa Brasa <i>Mézclum de lechugas, tomate, huevo, espárragos, atún y aguacate</i>	13,50
14	Ensalada templada de rulo de queso de cabra y vinagreta	12,50
15	Ensalada de Quinoa <i>Mézclum de lechugas, queso feta, nueces y aguacate</i>	11,50
16	Ensalada de Burrata con tomate cherry y aceite de albahaca	9,50
17	Parrillada de verduras con salsa Romesco	12,00
18	Carpaccio de ternera con virutas de parmesano	14,00

Pescados

| *Todos los pescados se acompañan con ensalada*

19	Calamar a la plancha	18,50
20	Sepia a la plancha	13,50
21	Lubina a la plancha	15,50
22	Dorada a la plancha	15,50
23	Pata de pulpo con puré rústico y aceite de pimentón de la Vera	17,50

Pan, ali.oli y aceitunas	3,50
Pan extra	1,50
Pan tostado con tomate	3,00



Consulte a nuestro staff por la carta de alérgenos



Carnes a la brasa

	<i>Precio / Kg.</i>	
24	NUESTRO CHULETÓN DE LA SIERRA DE MADRID <i>Maduración de 40 días.</i>	51,00
25	ENTRECOT DE NOVILLA DE LA DEHESA DE 2 AÑOS	19,50
26	CHULETÓN (600 gr.)	25,00
27	SOLOMILLO DE VACA	22,50
28	COSTILLAR DE ANGUS A BAJA TEMPERATURA	25,50
29	ENTRECOT DE ANGUS	26,00
30	SOLOMILLO DE CERDO	14,00
31	CHULETAS DE CORDERO SEGREÑO	16,00
32	SECRETO IBÉRICO	15,00
33	ENTRAÑA NACIONAL	14,00
34	MUSLO DE POLLO (<i>Con patatas</i>)	11,00
35	PINCHO DE TERNERA ADOBADO (<i>Con patatas</i>)	10,00
36	HAMBURGUESA CASERA (<i>Con patatas fritas</i>) <i>Con lechuga, tomate y cebolla caramelizada</i>	12,00
37	HAMBURGUESA SA BRASA (<i>Con patatas fritas</i>) <i>Con queso de cabra, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y cecina de león</i>	14,00
38	HAMBURGUESA VEGETARIANA (<i>Con patatas fritas</i>)	10,50

| *Nuestras guarniciones*

39	Patatas a lo pobre	3,50
40	Patatas fritas	3,00
41	Tomate a la brasa	1,50
42	Patata a la brasa	1,50
43	Calabacín a la brasa	1,50

| *Nuestras salsas*

44	A la pimienta, Roquefort o Champiñones	2,00
----	--	------



Menú para niños

45	Escalope de pollo con patatas	6,00
46	Macarrones a la boloñesa	6,00
47	Nuggets de pollo con patatas	6,00

Starters

1	Sobrassada (local charcuterie) skewer	5,50
2	Credle sausage (normal or spicy)	3,50
3	Iberian cured "bellota" ham with bread and tomato	19,50
4	Assortment of Iberian delights with bread and tomato	17,50
5	Cecina (smoked meat) from León with bread and tomato	13,50
6	Manchego cheese with bread and tomato	11,50
7	Padrón peppers	8,00
8	Octopus Galician style	15,50
9	Garlic prawns	13,00
10	Grilled prawns	21,50
11	"Ensalada pagesa" (typical potato salad) <i>Potato and roasted pepper</i>	9,50
12	Cesar salad <i>Lettuce mix, breaded chicken, parmesan cheese & Cesar sauce</i>	12,00
13	Sa Brasa salad <i>Lettuce mix, tomato, egg, asparagus, tuna and advocado</i>	13,50
14	Warm salad of goat cheese and vinaigrette	12,50
15	Quinoa salad <i>Lettuce mix, feta cheese, nuts and avocado</i>	11,50
16	Burrata salad with cherry tomatoes and basil oil	9,50
17	Grilled vegetables with Romesco sauce	12,00
18	Beef carpaccio with Parmesan shavings	14,00

Fish

| All fish are served with salad

19	Grilled squid	18,50
20	Grilled cuttlefish	13,50
21	Grilled sea bass	15,50
22	Grilled gilt-head bream	15,50
23	Octopus leg with rustic puree and Pimenton de la Vera oil	17,50

Bread, ali oli and olives	3,50
Extra bread	1,50
Bread with tomato	3,00



Consult our staff for our allergen menu



Price / pers.

Price / pers.

Charcoal-barbecued meat

24	OUR T-BONE STEAK OF THE MOUNTAIN RANGE OF MADRID <i>40 days of ripening</i>	Price per Kg	51,00
25	2 YEARS NOVILLA DE LA DEHESA ENTRECOTE STEAK		19,50
26	SIRLOIN STEAK (600 gr.)		25,00
27	COW FILET STEAK		22,50
28	ANGUS RIBS AT LOW TEMPERATURE		25,50
29	ANGUS ENTRECOTE		26,00
30	PORK SIRLOIN		14,00
31	LAMB CHOPS "SEGUREÑO"		16,00
32	IBERIAN SECRET (PORK STEAK)		15,00
33	NATIONAL "ENTRAÑA" (THICK BEEF STEAK)		14,00
34	CHICKEN LEG <i>(With chips)</i>		11,00
35	ADOBEED BEEF SKEWER <i>(With chips)</i>		10,00
36	HOMEMADE BEEF BURGER <i>(With chips)</i> <i>With tomato, lettuce and caramelized onion</i>		12,00
37	HOMEMADE BEEF BURGER "SA BRASA" <i>(With chips)</i> <i>With goat cheese, tomato, lettuce, caramelized onion and cecina (smoked meat) from León</i>		14,00
38	VEGBURGER <i>(With chips)</i>		10,50

| Our garnishing

39	Potatoes "a lo pobre" <i>(With garlic and peppers)</i>	3,50
40	Chips	3,00
41	Grilled tomato	1,50
42	Grilled potato	1,50
43	Grilled zucchini	1,50

| Our sauces

44	Pepper, Roquefort or boletus sauce	2,00
----	---------------------------------------	------



Children's menu

45	Chicken escalope and chips	6,00
46	Macaroni bolognese	6,00
47	Chicken nuggets with chips	6,00

Vorspeisen

1	Kebab von "Sobrasada" (streichfähige Paprikawurst)	5,50
2	Kreolische Chorizo (normal oder würzig)	3,50
3	Iberischer "Bellota" Schinken mit Brot und Tomate	19,50
4	Eine Auswahl von Iberische Köstlichkeiten mit Brot und Tomate	17,50
5	"Cecina" Rauchfleisch aus León mit Brot und Tomate	13,50
6	Manchego Käse mit Brot und Tomate	11,50
7	Pimientos de Padrón - eingelegte Paprika	8,00
8	Meerpolyp auf galizische Art	15,50
9	Garnelen in Knoblauchöl	13,00
10	Garnelen vom Grill	21,50
11	"Payesa" Salat <i>Mit Kartoffeln und gebratener Paprika</i>	9,50
12	Salat "Cesar" <i>Gemischter Salat mit Hühn, Parmesan Käse und Cesar sauce</i>	12,00
13	Salat "Sa Brasa" <i>Gemischter Salat, Tomate, Ei, Spargel, Thunfisch und Avokado</i>	13,50
14	Warmer salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette	12,50
15	Quinoa Salat <i>Gemischter Salat mit Feta Käse, Wälnusse und Avokado</i>	11,50
16	Burrata Salat mit Cherry Tomaten und Basilikumöl	9,50
17	Gegrilltes Gemüse mit Romesco Sosse	12,00
18	Rindercarpaccio mit Parmesanspänen	14,00

Fischgerichte

| *Unsere Fischgerichte werden mit Salat*

19	Tintenfisch vom Grill	18,50
20	Sepia (Tintenfischart) vom Grill	13,50
21	Wolfbarsch vom Grill	15,50
22	Goldbrasse vom Grill	15,50
23	Tintenfischarme mit Püree und Paprikaöl von Vera	17,50



Brot, ali oli und Oliven	3,50
Extra Brot	1,50
Toastbrot mit Tomate	3,00

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenkarte



Fleisch vom Holzofengrill

24	UNSER T-BONE STEAK AUS DER SIERRA DE MADRID 40 Tägige Reifung	Preis pro Kg.	51,00
25	ENTRECÔTE VOM GEREIFTEM JUNGRIND (2 JAHRE)		19,50
26	T-BONE STEAK (600 gr.)		25,00
27	RINDERFILET VOM RIND		22,50
28	ANGUS-RIPPEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR		25,50
29	ANGUS ENTRECOTE		26,00
30	SCHWEINEFILET		14,00
31	LAMMKOTELETT "SEGUREÑO"		16,00
32	IBERISCHES GEHEIMNIS (SHWEINESTEAK)		15,00
33	ENTRAÑA (GROSSES STEAK) AUF NATIONALE ART		14,00
34	HÄHNCHENSCHENKEL (Mit Pommes Frites)		11,00
35	ADOBEED RINDFLEISCH (Mit Pommes Frites)		10,00
36	HAUSGEMACHTER RINDFLEISCH BURGER (Mit Pommes Frites) Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln		12,00
37	HAMBURGER "SA BRASA" (Mit Pommes Frites) Mit ZiegenKäse, Salat, Tomaten, Karamellisierte Zwiebeln und Cecina		14,00
38	HAMBURGER VEGETARISCH (Mit Pommes Frites)		10,50

Unsere Beilagen

39	Kartoffel auf Art der Armen	3,50
40	Pommes Frites	3,00
41	Tomaten von Grill	1,50
42	Kartoffeln vom Grill	1,50
43	Zucchini von Grill	1,50

Unsere Saucen

44	Pfeffersosse, Roquefort oder mit Steinpilze	2,00
----	--	------



Kindermenü

45	Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	6,00
46	Makkaroni alla Bolognese	6,00
47	Hähnchennuggets mit Pommes Frites	6,00

