FRESH QUALITY MEAT

Josper CHARCOAL OVENS

Passion for Grilling

# LA BRASERIA
## CUINA AL CALIU

Nº 10
VESPRE ESTIU 2025

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

#LABRASERIAPOLLENSA #FOODPORN #LABRASERIAPOLLENÇA WWW.GRUPCALVARI.COM LA BRASERIA POLLENSA

# TAPAS

**Escalivada "La Braseria" con espuma de champiñones** (1) 12'50
Escalivada "La Braseria"
(grilled vegetable timbale with mushroom foam)

**Coliflor a la brasa con aceite de trufa** (1 3) 11'50
Grilled cauliflower with truffle oil

**Patatas bravas** Spicy potatoes "bravas" (1) 9'50

**"Coulant" de tortilla de patatas a la brasa con cebolla y alioli** (1 5) 11'50
Grilled potato omelette coulant with onion and aioli

**Alitas de pollo a la brasa con salsa tatemada** 11'50
Charcoal grilled chicken wings with Tatemada sauce

**Mejillones a la brasa con salsa romesco** (2 3 10 14) 14'50
Charcoal grilled mussels with romesco sauce

**Arroz marinero meloso al carbón "a la llauna"** (3 4 6) 17'50
Charcoal cooked seafood creamy rice in tray pan

**Brocheta de pulpo a la brasa con panceta, pico de gallo, musolina de alioli y salsa xató** (1 2 3 10) 14'50
Charcoal grilled octopus kebab with pancetta, pico de gallo salad and aioli mousseline & "Xató" sauce

**Ceviche de corvina marinada con cebolla morada, aguacate y maíz crujiente** (6 8 11 13) 14'50
White sea bass ceviche with red onions, avocado and crunchy corn

**Croquetas cremosas de jamón ibérico y mayo de trufa 5u.** (1 2 5) 11'50
Creamy Iberian ham croquettes with truffle mayo 5u.

**Croquetas de espinacas, coco y curry verde 5u.** (1 2 5 14) 11'50
Spinachs, coco and green curry croquettes 5u.

# ENSALADAS SALADS

**Ensalada verde de la huerta con vinagreta de frutos secos** (1 4 9 10 14) 14'50
Green garden salad with nut vinaigrette

**Ensalada César "La Braseria"** (1 2 5 12) 16'50
"La Braseria" Caesar salad

**Ensalada de burrata** (1 9 14) 16'00
Burrata Salad

**Salmorejo (en temporada / when in season)** (2 5 14) 14'00

*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 a la brasa** con patatas fritas rústicas (10) 19'00
Charcoal grilled chicken *with freshly cut fries*

**Costillas BBQ** BBQ ribs (8) 19'50

**Secreto Ibérico** Ibérico Pork Secreto 24'00

**Tira de asado** 21'00
Veal short ribs

**Picanha de Angus** 27'00

**Entraña** 21'00
Butchersteak

**Solomillo** 34'00
Beef tenderloin

**Entrecote** 29'50
Beef entrecôte

**Chuletón de vaca madurado** 69/kg (2 PAX)
Matured beef steak

**Tomahawk madurado 30 días** 79/kg (2 PAX)
30 days matured Tomahawk

***Todos los platos van acompañados de nuestra guarnición especial.***
*All dishes are accompanied with our special garnish.*

**EXTRAS**
***Ensalada en lugar de guarnición*** *Salad instead of accompaniment* +3€
***Salsas*** *Sauces* +1€
***Patatas fritas caseras*** *Homemade fries* +6'50€

**Hamburguesa de falafel con queso y salsa de tomate confitado** (1 2) 19'00
Falafel burger with cheese and confit tomato sauce

**Hamburguesa "La Braseria"** (1 2) 19'00
*Servida con su propia guarnición.*
"La Braseria" hamburger
*Served with its own garnish.*

**Fried Chicken Bun 'La Braseria'** (1 2) 18'00

## PESCADOS A LA BRASA

**Pulpo** Octopus (3) 28'50

**Gambones** King prawns (4) 19'50

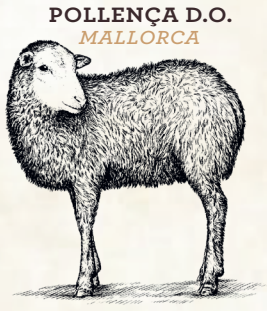
**Lubina 'de estero' a la brasa 'Josper'** (6) 26'50
Grilled sea bass

**Salmón a la brasa** (6) 23'50
Charcoal grilled salmon

**Lomo de bacalao selecto 'El Barquero' al pil pil con verdura de temporada** (6) 26'50
Selected cod loin al pil-pil with seasonal vegetables

neo | neoagencia.com

POLLENÇA D.O.
MALLORCA



COOPERATIVA PAGESA de POLLENÇA

## CORDERO LECHAL DE POLLENÇA D.O. A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED SUCKLING PDO POLLENÇA LAMB

| PIERNA | PALETILLA | COSTILLAR LECHAL |
|---|---|---|
| Leg of lamb | Shoulder | Rack of lamb |
| 29'00 | 32'00 | 25'00 |

**HAMBURGUESA DE CORDERO** (1 2) 21'00
Lamb burger

## NUESTROS PANES
OUR BREADS

**Pan con alioli y aceitunas** (1 2) 2'00 p.p.
Bread with alioli and olives

**Pan mallorquín con tomate** (2) 8'00
Majorcan bread with tomato

**Pan mallorquín con aceite, sal y hierbas aromáticas** (2) 8'00
Majorcan bread with olive oil, salt & aromatic herbs

## 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-

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

## PRUEBA NUESTROS POSTRES CASEROS
TRY OUR HOMEMADE DESSERTS

1 LACTOSA / DAIRY · 2 GLUTEN · 3 MOLUSCOS / MOLLUSKS · 4 CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS · 5 HUEVO / EGG
6 PESCADO / FISH · 7 CACAHUETES / PEANUT · 8 SOJA / SOY · 9 ALTRAMUCES / LUPINS · 10 FRUTOS CÁSCARA / NUTS
11 APIO / CELERY · 12 MOSTAZA / MUSTARD · 13 SÉSAMO / SESAME · 14 SULFITOS / SULPHITES

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS - I.V.A. INCLUIDO | ALL PRICES ARE LISTED IN EURO - I.V.A./VAT INCLUDED

PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN DISH

# LA BRASERIA

## CUINA AL CALIU

POSTRES Y COPAS DESSERTS & DRINKS

Nº 10 2025

# POSTRES CASEROS
# HOMEMADE DESSERTS

| | |
|---|---|
| **Crema catalana con helado de coco y crujiente de sésamo**<br>Crema catalana with coconut ice cream & sesame crunch | 9'00 |
| **Pannacota de furta de la pasión con mango**<br>Passion fruit & mango panacotta | 9'00 |
| **Tarta de queso cremosa 'La Braseria'**<br>Homemade cheescake 'La Braseria' | 9'50 |
| **Nuestra versión de Snickers**<br>La braseria snickers dessert | 9'00 |
| **Coulant de ferrero con corazón líquido de avellana**<br>Ferrero coulant with a liquid hazelnut core | 9'50 |

# GIN TONIC

## Bombay Sapphire — 10'00

Servida con limón, naranja y tónica Nordic Mist

Served with lemon, orange & Nordic Mist tonic water

## Tanqueray — 9'00

Servida con limón, cardamomo y tónica Nordic Mist

Served with lemon, cardamom & Nordic Mist tonic water

## Seagram's — 9'00

Servida con naranja, canela y tónica Nordic Mist

Served with orange, cinnamon & Nordic Mist tonic water

# PREMIUM GINS

## Martin Miller's — 10'00

Servida con limón, pimienta y tónica premium

Served with lemon, pepper & premium tonic water

## Hendrick's — 12'00

Servida con pepino, limón y tónica premium

Served with cucumber, lemon & premium tonic water

## G'vine — 12'00

Servida con jengibre, lima y tónica premium

Served with ginger, lime & premium tonic water

## GIN ONZE — 12'00

Servida con naranja, canela y tónica premium

Served with orange, cinnamon & premium tonic water

# COCKTAILS

## Aperol Spritz 9'00
Cava, aperol & soda

## Margarita 12'00
Tequila, Triple seco y zumo de lima
Tequila, Triple seco & lime juice

## Mojito 9'00
Ron, hierbabuena, lima,
azúcar moreno y soda
Rum, fresh mint, fresh lime,
brown sugar & soda

## Mango Mojito 10'00
Ron, mango, hierbabuena,
lima, azúcar moreno y soda
Rum, mango, fresh mint,
fresh lime, brown sugar & soda

## Negroni 12'00
Campari, ginebra,
vermut rojo y naranja
Campari, gin, red vermuth
& orange

## Caipirinha de fruta de la pasión 10'00
Cachaça, fruta de la pasión,
azúcar moreno y soda
Cachaça, passion fruit,
brown sugar & soda

## Piña colada 12'00
Ron Malibú, coco,
licor Galiano y zumo de piña
Malibú rum, coco,
Galiano liqueur & pineapple juice

## Moscow Mule 12'00
Vodka, lima y ginger beer
Vodka, lime & ginger beer

## Pornstar Martini 12'00
Vodka, licor de maracuyá,
vainilla y chupito de cava
Vodka, passion fruit liqueur, vanilla
& shot of cava

## Espresso Martini 12'00
Vodka, licor de café y café espresso
Vodka, coffee liqueur & espresso coffee

# SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE

## Shirly Temple 7'50
Lima-limón, Ginger Ale y granadina
Lemon lime, Ginger Ale & granadine

## La Braseria Iced tea 7'50
Té de limón, hierbabuena y jengibre
Lemon tea, peppermint & ginger

## Piña colada 8'50
Coco y zumo de piña
Coco & pineapple juice

## Virgin La Braseria 7'50
Fresa, zumo de piña,
limón y hierbabuena
Strawberry, pineapple juice,
lemon & mint

## Almost Mojito 8'50
Ginger Ale, hierbabuena,
azúcar moreno y maracuyá
Ginger Ale, fresh mint,
brown sugar & passion fruit