

LA BRASAS

BAR & GRILL

GRILL

Oxkind.....245:-

smörstekt skogssvamp,
svartkål, färsk tryffel, rostad
lök, blomkålspurè

Sotad hälleflundra.....290:-

yuzopicklad fänkål, tomatillos,
majscreme, brynt smörskum med
soya, wasabisesamfrö

Svensk entrecote.....355:- hängd i 4 veckor

riven anklever, jordärtskocka,
plommonchutney, sky på grillad
papada

Secreto Iberico de Bellota 275:-

variation på butternut pumpa,
råstekt grönkål, panceta och
aioli på fermenterad chili

Clubsteak på svensk.....340:- hängmörad biff i 3 veckor

kryddsmör med chipotle,
friterad mandelpotatis, sotade
tomater och steklök

Grillad hjort.....295:-

helstekt blomkål, brynt smör,
nötter, inlagda kantareller och
sky på membrillo,

Helstekt rotselleri.....220:-

blomkålspurè, friterad lök,
höstsvamp, tryffel, lötsky



Pepparstekt tonfisk
karamelliserad lök, havtorn,
frystorkad jalapeno

Ceviche
torsk, kammussla, tonfisk, rostad
majs och chili

Romanesco
grön sriracha, koriandermajjo och
rökta mandlar

.....

Clubsteak på svensk hängmörad biff
kryddsmör med chipotle, friterad
mandelpotatis, sotade tomater och
steklök

.....

Svartvinbärssorbet
kokosgrädd, rostad vitchoklad,
kokostoppar, karamelliserade
sesamfrön och tequilakokt pumpa

pris 550:- per person, endast
samtliga i sällskapet

LA BRASAS

B A R & G R I L L

Tapas

Paleta de Ibérica.....135:-	Tartar på rådjur85:- kaffe, soya, rökta mandlar och svamp
Coppa de Iberica.....125:-	Friterad bläckfisk.....85:- grillad citron, persilja, havssalt
Lomo.....65:- paprika och vitlök	Patatas bravas.....60:- med aioli och chili
Charcuterias mixtas.....150:- marinerad manchego och gordal oliver	Pepparstekt tonfisk.....105:- karameliserad lök, havtorn, frystorkad jalapeno
Rökt oxmärg.....75:- scharlottenlök, majs, färsk jalapeno, sotad tomatillo	Kammusslor från Galicien..110:- brynt smör, forellrom, lime och bottarga
Ceviche.....95:- torsk, kammussla, tonfisk, rostad majs och chili	Confiterad vaktel.....120:- med ingefära, sesamfrö och chipotle
Bacalao frito.....85:- taco, jalapeno majonäs, koriander, inlagd gurka och salladslök	Friterat kalvbräss.....90:- tryffel och parmesan
Pan con tomate.....50:- vitlök och lagrad manchego	Quesedillas.....75:- kantareller, tryffel och taleggio
Croquetas Ibéricas.....79:- fermenterad chiliaioli och inlagd lök	Romanesco.....85:- grön sriracha, koriandermajjo och rökta mandlar
Pimientos de Padrones.....50:- gräslök och havssalt	Maracona mandlar.....49:-
Friterade rödräkor.....95:- chorizo, pico de gallo och bonitoflakes	Gordal Oliver picante.....40:-
Ibericosvålar.....45:- manchegodipp	Banderillas Picante.....15:-

LA BRASAS

BAR & GRILL

Dulce / Postres

Svartvinbärssorbet.....115:-
kokosgrädde, rostad vitchoklad,
kokostoppar, karameliserade
sesamfrön och tequilakokt pumpa

Crema Catalana glass.....115:-
pecannötter, apelsinmaräng,
dulche de leche, vispad grädde,
kaksmulor

Tryfflar.....40:-
en mörk med lagrad tequila och
en vit med tonkaböna

En kula sorbet.....35:-
d

Queso

Mauderat.....45:-
spansk getost rullad i ekaska
från Katalonien

Wrångebäcksost.....45:-
Svensk hårdost i världsklass

La Peral.....45:-
spansk blåmögel gjord på
komjolk

Tallegio.....45:-
Kittost från Lombaridet i norra
Italien

Osttallrik.....150:-
alla ostar med membrillo

