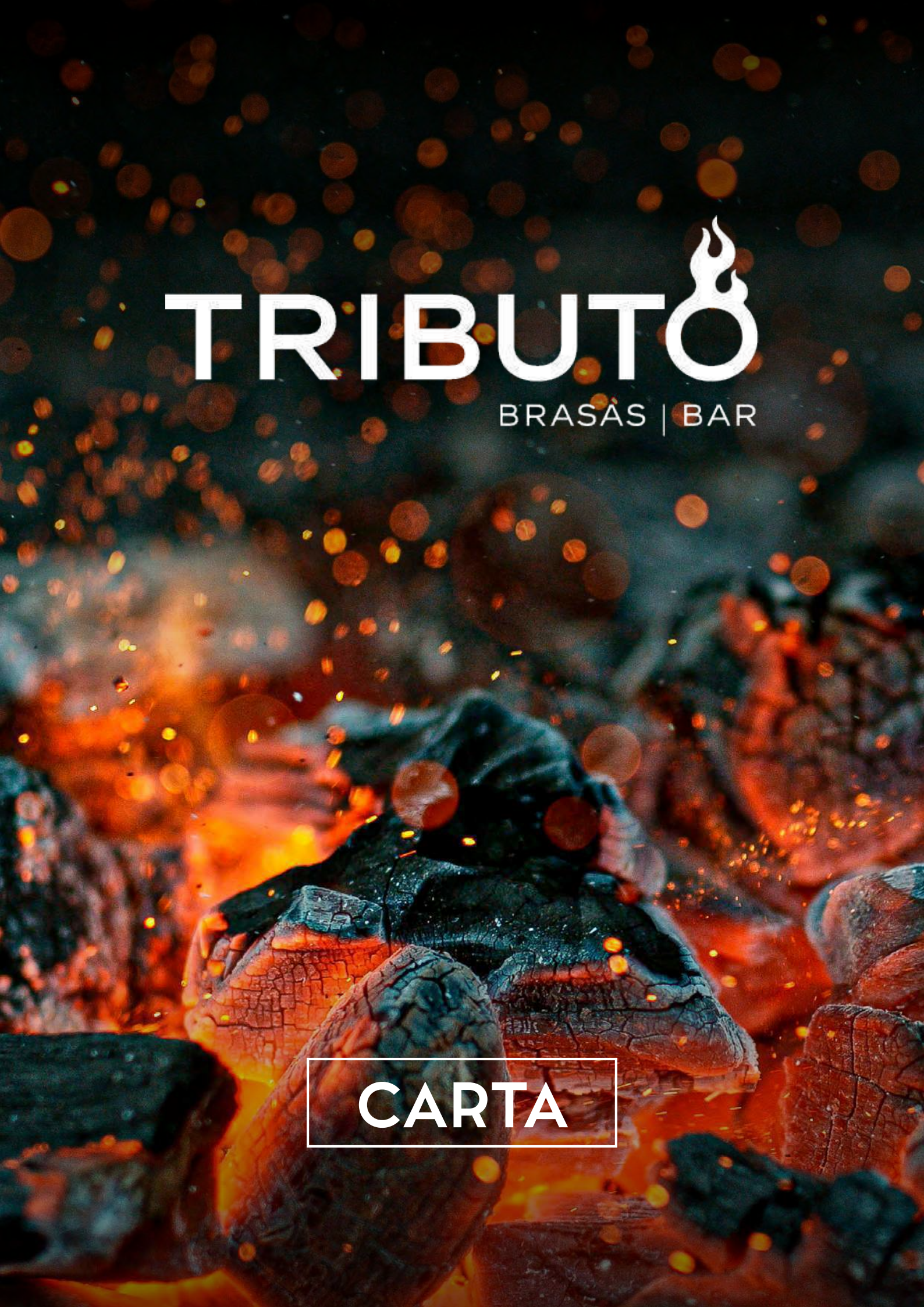




TRIBUTO

BRASĀS | BAR

CARTA

DE LA LONJA Y TEMPORADA

Sepia con mayonesa (2,3,4,6,11,14) 16€

Ostras Gillardeau nº2 (6) 6€/ud.

Flor de alcachofa confitada a la brasa
con sobrasada de vaca y espuma de queso
de mahón (7) 6,5€/ud.

Puntillas salteadas en su salsa,
con un toque de brandy, habitas baby,
ajos tiernos y taquitos de jamón (3,4,5,6,10,14) 16€

Loritos de mar "raons" a la andaluza (1,4) 14€/200gr.

TRIBUTO 

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de tomate valenciano
con ventresca de atún, cebollita
tierna y encurtidos (4,11,14) 18€

Tataki de ventresca de atún
rojo 'Balfegó', ensalada wakame
y reducción de soja y naranja (1,4,5,8) 23€

Foie micuit, trufa, chanterelle encurtidos
y mermelada-ragout de manzana pink lady (1,5,7,9,11,14) 26€

Ensaladilla rusa con pulpo a la brasa,
crema de piparras y aceite de chorizo (1,2,3,11,14) 18€

Carpaccio de vaca, alcaparrón,
perlas de balsámico a la miel
y queso manchego (7,14) 20€

Aguacate a la brasa acompañado
de pico de gallo con hierbabuena y lima,
burrata ahumada y almendras tostadas (7,9,14) 18€

Lomitos de caballa curada y flambeada
con verduritas encurtidas en vinagre de arroz
y reducción de soja y naranja amarga (5,10,11,14) 20€

TRIBUTO 

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (1,2,7) 3,5€/ud.

Albóndigas crujientes de vaca madurada
con espuma de foie y patata paja (1,7,10,11,14) 5€/ud.

Tuétano de vaca vieja a la brasa con steak tartar
de solomillo de vaca y patata paja (1,2,4,11,14) 26€

Vieras al joster con foie, sobre una cama
de espárragos de mar salteados (1,7,14) 24€

Lingote de atún rojo "Balfegó", a baja temperatura,
glaseado con salsa Teriyaki, crema de coliflor
(1,4,5,7,8,9,11,12,14) 26€

Mollejas crujientes de vaca vieja
confitadas a la brasa (1,7,14) 18€

Miniburger de vaca madurada, salsa trufada de queso,
jamón ibérico y tomate seco (1,2,7,11,12,14) 6,5€/ud.

Calamar de playa a la brasa
con parmentier de sobrasada de vaca
y chalota caramelizada al PX (1,9,14) 24€

TRIBUTO 

LA SELECCIÓN MÁS CARNÍVORA

Solomillo de vaca gorda a la brasa
acompañado de foie fresco a la plancha
y salsa umeboshi (ciruela japonesa) (1,5,7,11,12,14) 32€

Canelón de rabo de toro confitado
al vino tinto y bechamel trufada (1,2,5,7,10,11,14) 22€

Entrecote de vaca madurada a la brasa
con patatas baby al jasper y pimientos
de padrón 32€

Picaña de vaca vieja madurada a la brasa
con pimientos de piquillo y ajitos tiernos 31€

Lomo de cordero a la brasa con puré de
calabaza asada y un toque de canela (1,7,10,14) 26€

"Txogitxu" chuletón clandestino de vaca
vieja premium (10-12 años) a la brasa
con su guarnición 94€/kg

TRIBUTO 

DE LA MAR

Bacalao en costra de all-i-oli
y miel con pisto casero dulce (1,2,4) 20€

Corvina confitada en caldo de miso
a la brasa sobre puré de chirivia, aceituna negra seca
y aceite de jamón ibérico (1,3,4,5,7,14) 25€

Lubina salvaje a la brasa con verduritas
al vapor (recomendación 2 comensales) (4) 60€/kg

Rodaballo al papillot con su espina frita y verduritas
al vapor (recomendación 2 comensales) (1,4) 60€/kg

Chuletón de parpatana de atún rojo
"Balfegó" a la brasa (4) 80€/kg

Y PARA TERMINAR...

Tarta Tatín de manzana Granny Smith
y helado de vainilla (1,5,7,9) 8€

Torrija de fartons y helado
de horchata (1,2,5,7,9) 8€

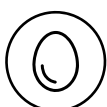
Coulant con Pecana, AOVE, Flor de Sal
y Helado de Chocolate Blanco (1,2,7,9,14) 9€

Tarta de queso azul "Valdeón" con galleta Lotus (1,2,7,9,14) 8€

ALÉRGENOS



1. Gluten



2. Huevos



3. Crustáceo



4. Pescado



5. Soja



6. Moluscos



7. Lácteos



8. Cacahuets



9. Frutos
de cáscara



10. Apio



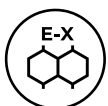
11. Mostaza



12. Granos
de sésamo

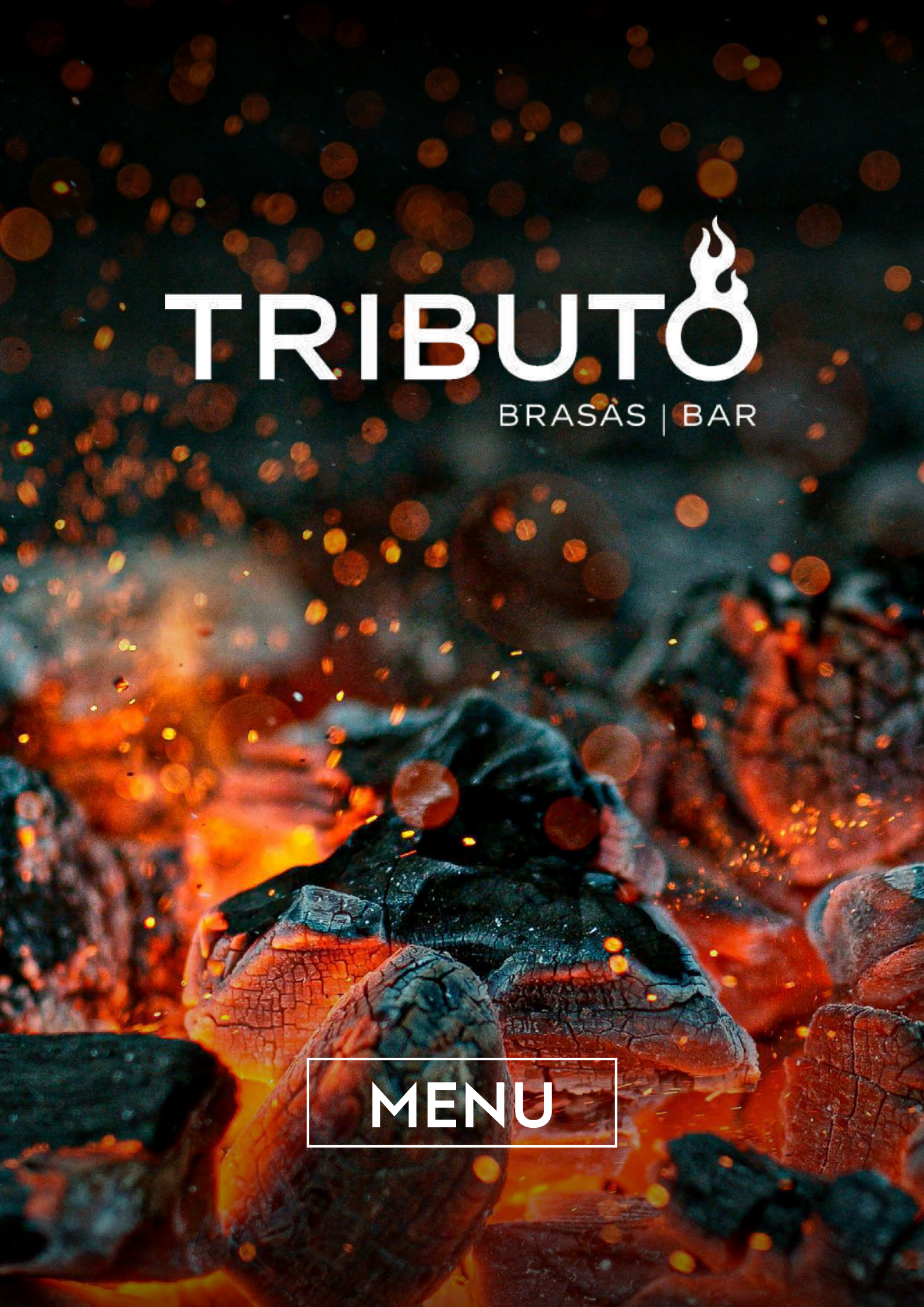


13. Altramuces



14. Dióxido
de azufre
y sulfitos

TRIBUTO



TRIBUTO

BRASAS | BAR

MENU

FROM THE FISH MARKET AND MORE

Cuttlefish with mayonnaise (2,3,4,6,11,14) 16€

Gillardeau oyster nº2 (6) 6€/ud.

Grilled confit artichoke heart with beef sobrasada
and Mahón cheese foam (7) 6,5€/ud.

Sautéed baby squid in its own sauce,
finished with a hint of brandy, tender broad beans,
young garlic shoots, and delicate cubes of cured ham
(3,4,5,6,10,14) 24€

Sea parrots "raons" andalusian style (1,4) 14€/200gr.

TRIBUTO 

COLD STARTERS

Valencian tomato salad with tuna belly, spring onion and pickles (4,11,14) 18€

Red tuna belly tataki "Balfegó", wakame salad, soya and orange sauce (1,4,5,8) 23€

Foie mi-cuit with truffle, pickled chanterelles, and a Pink Lady apple marmalade-ragout (1,5,7,9,11,14) 26€

Grilled octopus over Russian-style potato salad, piparra pepper emulsion, and chorizo-infused oil (1,2,3,11,14) 18€

Beef carpaccio, caper, balsamic pearls with honey and manchego cheese (7,14) 20€

Chargrilled avocado with mint-lime pico de gallo, smoked burrata, and toasted almonds (7,14) 18€

Cured and flame-seared mackerel loins with pickled vegetables in rice vinegar and a bitter orange-soy reduction (5,10,11,14) 20€

TRIBUTO 

HOT STARTERS

Iberian ham croquettes (1,2,7) 3,5€/ud.

Crispy meatballs of aged beef with foie
foam and straw potatoes (1,7,10,11,14) 5€/ud.

Grilled old cow marrow with beef
sirloin steak tartar and straw
potatoes (1,2,4,11,14) 26€

Josper-Grilled scallops with foie gras, served on a
bed of sautéed seaasparagus (1,7,14) 24€

"Balfegó" red tuna loin, slow-cooked, glazed
with Teriyaki sauce, cauliflower cream
(1,4,5,7,8,9,10,11,12,14) 26€

Crispy grilled sweetbreads of old cow, confit-style (1,7,14) 18€

Mini burger of aged beef with truffled cheese sauce,
Iberian ham, and sun-dried tomato (1,2,7,11,12,14) 6,5€/ud.

Chargrilled beach squid served with a beef
sobrasada parmentier and Pedro Ximénez
caramelized shallots (1,9,14) 24€

TRIBUTO 

THE MOST CARNIVOROUS SELECTION

Grilled beef sirloin, fresh grilled duck foie and umeboshi (Japanese plum) (1,5,7,11,12,14)	32€
Oxtail cannelloni confit in red wine with truffled béchamel (1,2,5,7,10,11,14)	22€
Grilled aged beef entrecôte with Josper-roasted baby potatoes and Padrón peppers	32€
Grilled aged old cow picanha with piquillo peppers and young garlic	31€
Grilled lamb loin with roasted pumpkin purée and a hint of cinnamon (1,7,10,14)	26€
"Txogitxu" clandestine premium old cow ribeye grilled with it garnish	94€/kg

TRIBUTO 

FROM THE SEA

Cod with an all-i-oli and honey crust, served with sweet homemade ratatouille (1,2,4) 20€

Miso-braised corvina, lightly grilled, over parsnip purée, dried black olive, and Ibérico ham oil (1,3,4,5,7,14) 25€

Grilled sea bass with steamed vegetables (recommended for 2 people) (4) 60€/kg

Turbot papillote with its fried spine and steamed vegetables (recommended for 2 people) (1,4) 60€/kg

Grilled blink red tuna "Balfegó" (4) 80€/kg

AND TO FINISH...

Granny Smith apple cake Tatin
with vanilla ice cream (1,5,7,9) 8€

Torrija of fartons "breadstick"
and tiger-nut ice cream (1,2,5,7,9) 8€

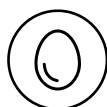
Coulant with pecan, EVOO, fleur de sel
and white chocolate ice cream (1,2,7,9,14) 9€

"Valdeón" blue cheese cake with Lotus biscuit (1,2,7,9,14) 8€

ALLERGENS



1. Gluten



2. Eggs



3. Crustacean



4. Fish



5. Soya



6. Shellfish



7. Milk



8. Peanuts



9. Nuts



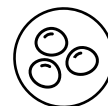
10. Celery



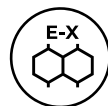
11. Mustard



12. Sesame



13. Lupins



14. Sulphite

TRIBUTO