



TRIBUTO

BRASĀS | BAR

CARTA

DE LA LONJA Y TEMPORADA

Sepia con mayonesa (1*,2,3,4,6,11,14) **opción sin gluten* 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.

Quisquillas cocidas
en agua de mar (150g) (3) 24€

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) *opción sin gluten 23€

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

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€

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) **opción sin gluten* 26€

Vieras al jospier con foie, sobre una cama de espárragos
de mar salteados (1*,7,14) **opción sin gluten* 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) **opción sin gluten* 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) **opción sin gluten* 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 jospier y pimientos de padrón (1*) **opción sin gluten* 34€

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

"Txogitxu" chuletón clandestino de vaca vieja premium (10-12 años) a la brasa con su guarnición (1*) **opción sin gluten* 94€/kg

DE LA MAR

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

Lomo de Lubina confitada en caldo de miso
a la brasa sobre puré de chirivía, aceituna negra seca
y aceite de jamón ibérico (1,3,4,5,7,14) 27€

Lubina salvaje a la brasa con verduritas
al vapor (recomendación 2 comensales) (4) S/M

Rodaballo al papillot con su espina frita
y verduritas al vapor (recomendación 2 comensales)
(1*,4) *opción sin gluten S/M

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€

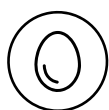
Coulant con Pecana, AOVE, Flor de Sal
y Helado de Chocolate Blanco (1,2,7,9,14) 9€

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

ALÉRGENOS Por favor en caso de Intolerancias o Alergias informar al personal de sala, Gracias.



1. Gluten



2. Huevos



3. Crustáceo



4. Pescado



5. Soja



6. Moluscos



7. Lácteos



8. Cacahuetes



9. Frutos
de cáscara



10. Apio



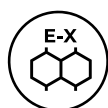
11. Mostaza



12. Granos
de sésamo



13. Altramuces



14. Dióxido
de azufre
y sulfitos

TRIBUTO



TRIBUTO

BRASĀS | BAR

MENU

FROM THE FISH MARKET AND MORE

Cuttlefish with mayonnaise (1,2,3,4,6,11,14) **gluten-free option* 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) 16€

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

Cooked baby prawns (150g) (3) 24€

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€
**gluten-free option*

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

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€

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) **gluten-free option* 26€

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

TRIBUTO 

THE MOST CARNIVOROUS SELECTION

Grilled beef sirloin, fresh grilled duck foie and umeboshi (Japanese plum) (1*,5,7,11,12,14) <i>*gluten-free option</i>	32€
Oxtail cannelloni confit in red wine with truffled béchamel (1,2,5,7,10,11,14)	22€
Grilled aged beef entrecôte with Jospier-roasted baby potatoes and Padrón (1*) <i>*gluten-free option</i>	34€
Grilled aged old cow picanha with piquillo peppers and young garlic	31€
"Txogitxu" clandestine premium old cow ribeye grilled with it garnish (1*) <i>*gluten-free option</i>	94€/kg

FROM THE SEA

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

Confit sea bass loin in miso broth, lightly grilled, served over parsnip purée, dried black olive, and Iberian ham oil (1*,3,4,5,7,14) **gluten-free option* 27€

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) **gluten-free option* 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€

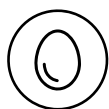
Coulant with pecan, EVOO, fleur de sel
and white chocolate ice cream (1,2,7,9,14) 9€

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

ALLERGENS Please inform the staff if you have any Intolerances or Allergies. Thank you.



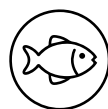
1. Gluten



2. Eggs



3. Crustacean



4. Fish



5. Soya



6. Shellfish



7. Milk



8. Peanuts



9. Nuts



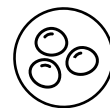
10. Celery



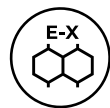
11. Mustard



12. Sesame



13. Lupins



14. Sulphite

TRIBUTO