

MENÚ



CASA BRAVA

TE DAMOS LA BIENVENIDA A CASA BRAVA,
DONDE CADA PLATO CUENTA UNA HISTORIA
Y CADA MOMENTO ES UNA CELEBRACIÓN DE LA
AUTÉNTICA PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

¡TE INVITAMOS A COMPARTIR, DISFRUTAR Y VIVIR UNA
EXPERIENCIA ÚNICA CON NOSOTROS!

NOS ESPECIALIZAMOS EN ARROCES Y COCINA ESPAÑOLA,
FUSIONANDO LO TRADICIONAL CON UN TOQUE INNOVADOR
TANTO EN NUESTRA COMIDA COMO EN SU PRESENTACIÓN.

LA HISTORIA DE CASA BRAVA SE TEJE CON LA
COLABORACIÓN DE TRES APASIONADOS AMANTES DE LA
BUENA COMIDA: VICENTE SOTO RON, VICENTE SOTO RICART
(HIJO) Y JOAN GONZÁLEZ RICART. LA PASIÓN POR EL BUEN
COMER LOS HA UNIDO PARA RENOVAR LA ESENCIA Y LA
EXCELENCIA CULINARIA QUE HA TRABAJADO VICENTE
DESDE EL AÑO 2003, CREANDO UN ESPACIO ACOGEDOR
QUE RINDE HOMENAJE A TU PALADAR.



TAPAS

- PAN TUMACA. \$295

PAN CON ALIOLI. \$250

EMPANADA DE CORDERO. \$395

PIQUILLOS DE CORDERO. \$495

MORCILLA CON GARBANZOS. \$450

CHORIZO AL VINO. \$450
- CHICHARRÓN. \$450

STEAK TARTARE. \$795

HABITAS CON JAMÓN. \$495

ALCACHOFAS CON JAMÓN. \$495

CARPACCIO DE RES. \$750 * **NUEVO**

La Brasa Brava

- CHISTORRA. \$450
- MORCILLA BURGALESA. \$395
- PULPO A LA BRASA. \$1,395
- SECRETO IBÉRICO. \$525

DEL MAR

- SALPICÓN DE LANGOSTA Y CAMARONES. \$995
- PULPO CASA BRAVA. \$995
- ALMEJAS AL VINO BLANCO. \$995
- CHIPIRONES FRITOS. \$595
- CAMARONES AL AJILLO. \$595

LAS CROQUETAS

- DE LACÓN. \$395
- DE BACALAO. \$395
- DE JAMÓN. \$395
- DE HONGOS Y MANCHEGO
- TRUFADO. \$495 * **NUEVO**

PATATAS

- PATATAS BRAVAS. \$450
- TORTILLA DE PATATAS CLÁSICA. \$450

LOS EMBUTIDOS

- JAMÓN DE BELLOTA 5J. \$2,995
- JAMÓN IBÉRICO. \$1,895
- QUESO MANCHEGO. \$595
- JAMÓN IBÉRICO Y MANCHEGO. \$1,495
- TABLA MIXTA EMBUTIDOS Y FIAMBRES. \$1,895

LOS MONTADITOS

- DE JAMÓN Y MANCHEGO. \$395
- MINI BURGER BRAVA. \$325

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS.



**ARROCES
A LA BRAVA**

“Como maestros arroceros nuestra misión es elevar el arroz a su máxima expresión.
Amor por la tradición, la creatividad en los sabores y un compromiso con la calidad...
Aquí, el arroz no es un acompañante; es el corazón de nuestra cocina.”



ARROZ DE COCHINILLO, AJO BLANCO, CHIMI DE UVAS Y ALMENDRAS.
(2 PAX). \$2,895

ARROZ DE CHULETICAS DE CORDERO, CORDERO PRENSADO, ESPUMA DE
MORRONES Y SALSA DE PISTACHIOS Y OLIVAS (2 PAX). \$2,995 *** NUEVO**

ARROZ DE BUEY, SETAS MIXTAS Y RABO.
(2 PAX). \$2,895

ARROZ VALENCIANO. CHORIZO, POLLO Y SECRETO IBÉRICO.
(2 PAX). \$2,195

ARROZ DE PATO CONFITADO, POLLO ROYALE Y TRUFA.
(2 PAX). \$2,295

ARROZ DEL MAR ESTILO BRAVA. CAMARONES, DORADA,
LANGOSTINO Y PULPO. (2 PAX). \$2,995

ARROZ NEGRO CON BACALAO, ESPUMA DE BACALAO,
CHIPIRONES Y BACALAO (2 PAX). \$2,595

PAELLA MARINERA. LANGOSTINO, CHIPIRONES,
ALMEJAS, Y PESCADO. (2 PAX). \$3,195

FIDEUA DE LANGOSTA, ALMEJAS,
EMULSIÓN DE PIMIENTOS (2 PAX). \$3,495

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS.



CUCHARA BRAVA

ASOPAO DE CAMARONES. \$995 / \$595

FABADA ASTURIANA. \$895 / \$595

CALLOS A LA BRAVA. \$695 / \$495



PESCADOS Y MARISCOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA

BACALAO CON GARBANZOS Y ESPUMA DE PIMIENTOS. \$1,895

LUBINA AL AJILLO (2 PAX). \$2,595

LUBINA EN SALSA DE CAMARONES (2 PAX). \$2,995

CLÁSICOS: A LA PLANCHA O AL AJILLO

FILETE DE LUBINA. \$1,695

LANGOSTINOS FRESCOS. \$1,795

GAMBAS FRESCAS. \$1,195

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS.



CARNES

RIB EYE 16 ONZ. \$2,895

OJO DE BUEY EN SALSA DE VINO RIOJA. \$2,295

FILETE A LA PIMIENTA O CABRALES. \$1,595

STRIP LOIN. \$1,995

RABO ENCENDIDO DESHUESADO. \$1,395

CACHOPO DE RES CON SALSA DE MANCHEGO. \$1,295



COCHINILLO PRENSADO EN SALSA DE VINO. \$1,395

CHULETÓN DE CERDO BERKSHIRE
CON SALSA DE MOSTAZA. \$1,495 *** NUEVO**

LACÓN CON AJO Y ROMERO (2 PAX). \$1,595



POLLO ROYALE AL JEREZ. \$795



COSTILLAS DE CORDERO. \$2,995 *** NUEVO**

PALETILLA DE CORDERO \$1,995 | (2 PAX). \$2,995



PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS.



ENSALADAS

ENSALADA CABRALES CON HONGOS A LA RIOJA
Y CEBOLLAS FRITAS. \$650

ENSALADA CESAR BRAVA CON BOQUERONES FRITOS
Y MANCHEGO MARINADO. \$650



GUARNICIONES

PAPAS AL ROMERO. \$350

PAPA A LO’ POBRE. \$395

ENSALADA VERDE. \$395

ESCALIVADA DE VEGETALES. \$295



POSTRES

GALLETA DE TURRÓN, ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN,
Y HELADO DE VAINILLA. \$595

TARTA VASCA CON PISTACHOS Y ALBAHACA. \$550

TARTA VASCA DE CHOCOLATE Y CAFÉ. \$550 * **NUEVO**

TARTA VASCA DE LA SEMANA. \$595

CHURROS CON CHOCOLATE A LA TAZA. \$495

FLAN DE LA CASA CON DULCE DE LECHE
Y SALSA DE LICOR 43. \$495

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS.