



BRASERIA
AURRERA

La Carta

Especialidad
en carnes a la brasa



Entrantes y Ensaladas Starters & Salads

Selección de Quesos
Selection of Cheeses
14,50 €

Jamón Ibérico al corte
Hand-cut Iberian Ham
13,50 €

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Home-made Iberian Ham Croquettes
7,90 €

Recomendación - Recommendation

Mix de Verduras al dente salteadas en WOK
Stir-fried mixed Vegetables
7,80 €

Alcachofas confitadas con huevo
a baja temperatura y trufa
*Artichoke confit with egg cooked
at low temperature and truffle*
10,80 €

Champiñones rellenos de Jamón Ibérico
gratinados con bechamel y fondo de piquillo
*Stuffed mushrooms with Iberian Ham au gratin
with bechamel sauce on a bed of piquillo peppers*
7,80 €

Calamares Santurtxi
Santurtxi Squid
8,10 €

Gambones al Ajillo
Galic Prawns
10,90 €

Pulpo a la Brasa
Grilled Octopus
15,00 €

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada
y vinagreta de cítricos
*Grilled baby cuttlefish with caramelised onion
and citrus vinaigrette*
8,80 €

Recomendación - Recommendation

La mejores ANTXOAS de SANTOÑA
The best Anchovies from SANTOÑA
12,50 €

Revuelto de Bacalao
Eggs sautéed with Cod
8,90 €

Huevos estrellados con Chistorras y Pimientos de Padrón
Chistorras and Eggs with "Padrón" peppers
9,50 €

Huevos a baja temperatura con puré de Patatas
y jugo de Pimientos asados
*Eggs at low temperature with mashed Potatoes
and Roasted Pepper juice*
9,50 €

Ensalada de Pimientos asados, chips de Patata
y lascas de Bacalao al Pil-Pil
Roasted Pepper salad with crips and flaked Cod "Pil-Pil"
11,90 €

Ventresca del Norte con Tomate, Cebolleta tierna
y Guindillas
Tuna Ventresca with Tomato, Spring Onion and Chilli
10,40 €

Ensalada de Mango con Jamón Ibérico, mousse de Pato,
Parmesano y vinagreta de Naranja
*Mango salad with Iberian Ham, Duck mousse, Parmesan
and Orange Vinaigrette*
9,00 €

Ensalada de Canónigos, Tomate Kumato,
Antxoas y Queso fresco de La Nucía.
*Lamb's Lettuce and Kumato Tomato Salad
with Anchovies and Green Cheese from La Nucía*
9,90 €

Carnes a la Brasa Charcoal-Grilled Meat

Solomillo de Buey a la brasa
Charcoal-grilled beef sirloin
17,50 €

Fuente de Chuletitas de Cordero Lechal
1/2 kg para 2 pax
Platter of Spring Lamb Chops
1/2 kg for 2 people
25,00 €

Entrecote de Buey 350g
Beef entrecôte 350g
14,90 €

Hamburguesa de Buey Curado Premium
Premium cured beef burger
13,50 €

Recomendación - Recommendation

CHULETÓN MADURADO DE BUEY A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED BEEF T-BONE STEAK
36,00 € x kg aprox.

Costilla Ibérica con nuestro majado especial
Iberian Pork Ribs with our special crushed garlic sauce
12,00 €

Codillo de Cerdo Ibérico a la brasa
con Membrillo de Manzana
Charcoal-Grilled Knuckle of Iberian Pork
with Apple and Quince Jelly
11,50 €

Asado Especial Brasería
(Bife, Entraña, Pollo, Chorizo, Morcilla, Costilla,
Churrasco, Chuletillas y Chistorra)
Min. 2 personas
Brasería Special Grilled Meat
(Beefsteak, Skirt, Chicken, Chorizo, Blood Sausage,
Ribs, Thin Steak, Spring Lamb Chops and Chistorra)
Min. 2 People
16,90 € por persona

Pluma Ibérica a la brasa con Salsa Barbacoa
de Frutos Secos y Queso Idiazabal
Charcoal-Grilled Iberian Pork Belly with Barbecue sauce
with Nuts and Idiazabal Cheese
16,00 €

Recomendación - Recommendation

Secreto de ANGUS AMERICANO
AMERICAN ANGUS Steak
16,90 €

Cochinillo asado a baja temperatura,
terminado a la parrilla
Slow-roasted Sucking Pig, finished on the grill
18,00 €

Recomendación - Recommendation

Cuarto de Cordero Lechal D.O. Soria
asado al estilo tradicional.
ESPECIAL PARA 2 PERSONAS
Traditionally roasted quarter Spring Lamb
D.O. Soria
SPECIAL FOR 2 PEOPLE
38,80 €

Suprema de Ibérico al Ajillo
Iberian Pork with Garlic
10,40 €

Conejo al Ajillo
Rabbit with Garlic
10,40 €

Pollo al Ajillo
Chicken with Garlic
10,40 €

Pescados Fish

Lubina Salvaje a la brasa con especial
refrito de Ajos Tiernos
*Grilled Wild Sea Bass with special
refried Garlic Shoots*

21,00 €

Bacalao al Pil-Pil
Cod "al Pil-Pil" (creamy garlic)

14,50 €

Rebozaditos de Gallo de San Pedro con
Mahonesa de Anchoas y perfume de Limón
*Deep-Fried St. Peter's fish with Lemon-Scented
Anchovy Mayonnaise*

12,00 €

Recomendación - Recommendation

Tataki de Atún a la Brasa con Mahonesa de Wasabi
y crujiente de Sésamo
*Grilled Tuna Tataki with Wasabi Mayonnaise
and Sesame crunch*

15,00 €



Arroces de la Terreta La Terrera Rice Dishes

Paella de Marisco
Seafood Paella

12,00 €

Arroz con Bogavante
Lobster Rice

18,50 €

Paella Mixta
Mixed Paella

11,00 €

Paella de Pulpo y Verduras de Temporada
Octopus and Seasonal Vegetables Paella

12,00 €



Postres Desserts

Crema tostada de Orujo Gallego
Toasted Galician "Orujo" Cream Liqueur
5,60 €

Tiramisú casero
Tiramisu
5,60 €

Tarta de Queso con Arándanos
Blueberry Cheesecake
5,60 €

Strudel de Manzana con helado de Vainilla
Apple Strudel with Vanilla ice cream
5,60 €

Brownie con salsa Toffee y Amareto
Brownie with Toffee and Amareto sauce
5,60 €

Pancake con Chocolate caliente
Pancake with Hot Chocolate sauce
5,60 €

Declaración de los Alérgenos

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Gluten



Soja



Lácteos



Sésamo



Pescado



Mostaza



Crustáceos



Frutos Secos



Moluscos



Cacahuets



Huevos



Sulfitos



Apio



Altramuces



BRASERIA
AURRERA

Gracias por su visita

grupo
aur
re
ra