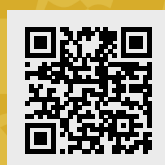




CARTA DE PLATOS





ENTRANTES

FABADA ASTURIANA

100% Astur

15,00

CREMA DE NÉCORAS Y LANGOSTINOS

Con un Ligero Toque de Jengibre



12,00

SOPA DE AVE

Caldo de Ave con Fideos



6,00

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN

14 unidades



12,00

CALAMARES DE POTERA FRITOS

Con Mayonesa de Cítricos



17,00

CECINA CON QUESO DE CABRA

Cecina de León I.G.P. con Queso de Cabra a la Plancha



17,00

HUEVOS ROTOS CON PISTO Y SETAS

Con Pisto Casero y Patatas



13,00

HUEVOS ROTOS CON CHIPIRONES

Afogaos a la Sidra



15,00

PASTEL DE CENTOLLO

Con Salsa Cocktail y Mayonesa



14,00

SETAS A LA PLANCHA

Con toque especial

15,00



ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS

Con Langostinos Crujientes y Ali Oli de Soja



17,00

ENSALADA ASTURIANA

Con Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada, Nueces y Manzana



16,00

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE

Tomates, Bruschetta de aceituna y Pesto



16,00



PESCADOS

LOMO DE BACALAO A LA BRAÑA

Todo un Clásico de la Casa



19,00

CARNES

PLUMA DE CERDO IBÉRICO   
Con verduras salteadas y salsa de ostras

18,00

CACHOPO DE TERNERA ASTURIANA    
De Jamón, Boletus y Queso Provolone

22,00

CACHOPO DE TERNERA ASTURIANA    
De Cecina, Queso Cabra y Cebolla Caramelizada y

22,00

BURGUER DE VACUNO MAYOR     
Mayonesa de curry, Tomate Caramelizado y Rúcula

16,00

PICADILLO DE CAZA CON 2 HUEVOS 
50% Jabalí, 50% Ciervo

18,00

CALLOS CASEROS CON PATATAS
"Casa Milia"

17,00

GUISO DEL DÍA 
(Consultar)

17,00

COSTILLA DE TERNERA CONFITADA
Cocinada a Baja Temperatura y Rustida al Horno

18,00

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR
600 gr. de Carne con Patatas y Pimientos

22,00

ENTRECOT TROCEADO A LA PIEDRA (250gr)
Para Hacerlo a tu Gusto en la Mesa

17,00

PARA LOS MÁS PEQUES

SOPA DE AVE

6,00

CROQUETAS DE JAMÓN

12,00

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS

9,00

LOMO DE CERDO CON PATATAS

10,00

FILETE DE TERNERA CON PATATAS

11,00

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE CALIENTE

Con Helado de Mango-Piña



5,50

ARROZ CON LECHE

A Fuego Lento durante 4 Horas



5,00

TARTA DE QUESO AL HORNO

Con Helado de Cheesecake



5,50

TORRIJA CARAMELIZADA

Con Helado de Dulce de Leche



5,50

MINI POSTRE DEL DÍA

Consultar

4,50

BOLA DE HELADO

Consultar Sabores Disponibles

3,50

Información para clientes de ingredientes y alérgenos alimentarios:



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos
Cáscara



Apio



Mostaza



Granos
de sésamo



Sulfitos



Moluscos



GRUPO

LA BRANA

cordero & trapiello



Síguenos en:

www.hrlabrana.com



hotelrestaurantelabrana



hotel_restaurante_la_brana



CARTA VINOS



CRIANZA

EL COTO	12,00
AZPILICUETA	16,00
RAMÓN BILBAO	15,00
LAN	15,00
MARQUÉS DE CÁCERES	15,00
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA	21,00
MUGA.....	33,00

RESERVA

LAN	21,00
RAMÓN BILBAO	25,00
MARQUES DE RISCAL	29,00

MEDIAS

RAMÓN BILBAO 37,5 cl.	10,00
MARQUÉS DE CÁCERES 37,5 cl.	9,00
MARQUES DE RISCAL RESERVA 37,5 cl.	15,00



ENATE CABERNET	14,00
----------------------	-------



HABLA DEL SILENCIO	20,00
--------------------------	-------



TILENUS	18,00
---------------	-------



FOLGOS	10,00
--------------	-------

D.O. TORO

VIZCONDE DE VILLA 11,00

D.O. RIBERA DE DUERO

ROBLE

VALLE DE ORÓN 12,00

FINCA RESALSO (BODEGAS EMILIO MORO) 18,00

PROTOS 16,00

HITO CEPA 21 20,00

PAGO DE LOS CAPELLANES 25,00

CRIANZA

CEPA GAVILÁN (BODEGAS VIÑA PEDROSA) 22,00

EMILIO MORO..... 36,00

MATARROMERA 37,00

PAGO DE LOS CAPELLANES 45,00

PAGO DE CARRAOVEJAS..... 65,00

MEDIAS

CAMINO DE CASTILLA ROBLE 37,5 cl. 8,00

PROTOS CRIANZA 37,5 cl. 15,00

ROSADO

HOMENAJE (GARNACHA) 11,00

PEREGRINO (PRIETO PICUDO) 12,00

BLANCO

NAVESUR (RUEDA 100% VERDEJO) 12,00

365 (MOSCATO) 13,00

MARTIN CODAX (ALBARIÑO) 20,00



GIN&TONIC

MARTIN MILLER'S 7,50

Con Notas a Bayas, Naranja, Limón y Nuez Moscada
Servida con piel de Lima y Enebro

HENDRIK'S 9,00

Se destila con Rosas de Bulgaria y Pepino
Servida con Pétalos de Rosa y Pepino

BULLDOG 8,00

Fabricada con Enebro, Lavanda, Regaliz, Amapola...
Servida con Corteza de Lima

G'VINE 11,00

De cuádruple destilación. Notas de Jengibre, Lima, Bayas y Uva
Servida con Manzana Verde y Frambuesa

CITADELLE 10,00

Elaborada con Anís Estrellado, Cilantro, Lirios, Canela
Servida con Lima y Pétalos de Rosa

GIN MARE 9,00

Toques mediterráneos. Destilada con Tomillo, Romero y Albahaca
Servida con Lima y Cardadomo

LONDON GIN 9,00

Con notas de Ajedrea, Canela, Bergamota, Regaliz y Almendra
Servida con piel de Naranja y Canela

VOZKA&TONIC

GREY GOOSE 11,00

De origen Francés, destilado 5 veces
Servido con piel de Lima

CÍROC 13,00

Hecho a partir de Uvas Francesas
Servido con Lima y Frambuesas

RON&COCACOLA

MATUSALEM GRAN RESERVA 7,00

Elaborado en Cuba. Considerado el Cognac de los Rones
Servido con Naranja y Café

GRUPO

LA BRANNA
cordero & trapello

