



NUESTRA ESENCIA

Marinera 89

Regaña crujiente con ensaladilla rusa cremosa, de salmón con su huevas y polvo de aceitunas negra.

4,50€

Ensaladilla de Mar y Brasas

Ensaladilla cremosa de mar con gamba roja al carbón, mayonesa de kimchi y gambón para coronar.

13,00€

Zamburiña

Zamburiña con suquet de Santa Pola y azafrán.

4,00€

Croquetas Caseras

Nuestras croquetas artesanas, cremosas por dentro y crujientes por fuera. Pregunta a nuestro equipo por la variedad del día.

2,80€/ud.

Ceviche de Corvina

Corvina marinada con leche de tigre de Santa Pola, boniato, aguacate y maíz liofilizado.

17,00€

Pulpo a la Brasa

Pulpo a la brasa con cream fesh, guacamole y su jugo reducido.

20,00€

Steak Tartar de Vaca Madurada

Clásico steak tartar de vaca madurada, cortado a cuchillo, con emulsión de mostaza antigua, chips crujientes.

21,00€

Yakitori de Pluma Ibérica *Japón - España*

Brochetas de pluma ibérica marinadas en soja y mirin, cocinadas a la brasa y acompañadas de alioli cremoso de yuzu y ajo negro.

16,00€

Berenjena a la Brasa

Berenjena a la brasa con ricotta, pate de tomate seco y cebolla caramelizada al fuego.

14,00€



UN SOPLO MEDITERRÁNEO

Ensalada de Burrata

Burrata cremosa con tomates confitados a la brasa, pimientos de lágrima, tostas de aceite y albahaca fresca.

16,00€

Ensalada de Aguacate a la Brasa

Aguacate marcado al carbón, queso feta, pico de gallo fresco y brotes de cilantro.

15,00€



LA QUINTA ENTREPANES

Pepito de Solomillo

Solomillo de vaca en pan cristal con crema de cebolla pochada y mantequilla ahumada.

17,00€

Brioche de Vaca Madurada Deshilachada

Con pico de gallo fresco y mayonesa de kimchi.

18,00€

Don Juan Burger

Burger de vaca con provolone fundido, cebolla caramelizada al fuego y alioli de tomillo-limón.

19,00€



DE LAS BRASAS AL ALMA

Pescado de Lonja al Carbón

Selección del día, presentado con puré de coliflor tostada, espárragos verdes braseados y su jugo reducido.

26,00€

Solomillo de Vaca al Carbón premium +3

Con patatas risoladas y piquillos al carbón.

24,00€

Pluma Ibérica

Al fuego con crema de boniato asado y su chips.

22,00€

Costilla de Ternera Asada *Argentina - Japón*

Cocinada a fuego lento y terminada a la brasa, con glaseado de miso rojo y miel. Servida sobre puré de boniato braseado con mantequilla de tomillo.

26,00€

Carrillera de Vaca Estofada

Estofada a la brasa durante 12 horas con su parmentier de patata y refrito de ajo.

21,00€

Canelón de Carrillera

Canelón de carrillera con cebollitas perlas encurtidas y setas de temporada.

19,00€

El sabor a brasa es nuestra esencia, tradición y creatividad en cada plato. Una experiencia gastronómica donde los ingredientes de calidad y el fuego dan vida a cada bocado.