

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 & Suquet de Santa Pola

Zamburiña al punto sobre crema de suquet tradicional con azafrán.

4,00€/ud.

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 & Tierra Litoral

Corvina fresca marinada en leche de tigre estilo Santa Pola, con boniato asado, aguacate y maíz crocante.

17,00€

Tataki de Atún & Pimientos al Fuego

Tataki de atún marcado a la brasa sobre pimientos asados al carbón y cebolla caramelizada. Lo acompaña una vinagreta de alcaparras, aceituna negra y ralladura de limón. Intenso, fresco y vibrante.

17,00€

Pulpo & Brasa con Sello del Mar

Pulpo al carbón con cremoso de guacamole, crema agria y su jugo reducido. Un plato que reúne textura, profundidad marina y carácter braseado.

20,00€

Steak Tartar de Vaca Madurada

Clásico steak tartar de vaca madurada, cortado a cuchillo, aliñado con emulsión de mostaza antigua. Se acompaña de 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€

Puerros a la Brasa & Escabeche Cremoso

Puerros marcados al carbón sobre demi-glace de pollo, con yema curada al ají amarillo. Escabeche cremoso de pollo, gel de lima, brotes frescos y crujientes de maíz. Un vegetal de invierno con alma.

14,00€

Berenjena Braseada & Ricotta de la Huerta

Berenjena a la brasa con ricotta cremosa, paté de tomate seco y cebolla caramelizada al fuego. Vegetal, cálido y lleno de sabor mediterráneo.

13,00€

UN SOPLO MEDITERRÁNEO

Burrata & Brasas Mediterráneas

16,00€

Burrata cremosa con tomates confitados al fuego, pimientos de lágrima asados, tostas crujientes al AOVE y albahaca fresca. Una mezcla templada de texturas y sabor con acento del sur.

Aguacate Braseado & Feta al Golpe de Brasa

15,00€

Aguacate marcado al carbón con queso feta, pico de gallo fresco y brotes tiernos de cilantro. Una ensalada cálida y ahumada, con frescura vegetal y equilibrio.

LA QUINTA ENTREPANES

Pepito de Solomillo al Cristal

17,00€

Solomillo de vaca marcado al carbón en pan de cristal crujiente, con mantequilla ahumada y crema suave de cebolla pochada. Un clásico de bar con alma de brasa y mimo contemporáneo.

Brioche de Vaca Madurada & Kimchi

18,00€

Vaca madurada deshilachada a baja temperatura en brioche tostado, con mayonesa casera de kimchi y pico de gallo fresco. Fusión jugosa con matices picantes y frescos en equilibrio.

Brioche de Costilla & Fuego Dulce

17,50€

Costilla de ternera braseada con glaseado de frutos rojos y miso, setas al ajillo, mayonesa de lima kaffir, parmesano curado y brotes frescos en pan brioche a la brasa. Intensidad, dulzor y profundidad ven cada capa.

DE LAS BRASAS AL ALMA

Pescado de Lonja al Carbón

26,00€

Selección fresca del día, marcada al carbón y acompañada de puré de coliflor tostada, espárragos verdes braseados y su jugo reducido. Un tributo al mar con el acento de las brasas.

Solomillo 3+ al Fuego Lento

24,00€

Corte premium de vaca nacional cocinado con precisión sobre brasas, servido con patatas doradas estilo risoladas y pimientos del piquillo asados al carbón. Sabor profundo en cada bocado.

Pluma Ibérica & Brasa Dulce

22,00€

Pluma ibérica al carbón sobre parmentier de boniato asado, chips crujientes y reducción de vino oloroso con matices balsámicos. Dulzor, humo y ternura en equilibrio.

Costilla de Ternera Asada *Argentina - Japón*

26,00€

Costilla de ternera cocinada a baja temperatura y terminada en brasa, con glaseado de miso rojo y miel. Acompañada de puré de boniato braseado con mantequilla de tomillo. Fusión que abraza lo clásico y sorprende desde el fuego.

Carrillera al Tiempo del Fuego

21,00€

Carrillera de vaca estofada durante 12 horas y sellada al carbón. Se presenta sobre parmentier de patata y se corona con refrito de ajo tradicional. Profunda, tierna y honesta.

Milhojas de Carrillera & Trufa Negra

23,00€

Carrillera de vaca melosa entre láminas crujientes de hojaldre, parmentier de boniato asado y sus chips, espuma de parmesano, gel de trufa negra y emulsión de setas al romero. Capas crujientes, untuosas y profundas.

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.