

The logo for LA BRAVIA Steak House. It features a stylized orange flame icon to the left of the text. The words "LA BRAVIA" are in a large, white, distressed, blocky font. Below "BRAVIA", the words "Steak House" are written in a red, cursive script font.

LA BRAVIA *Steak House*



LLORET DE MAR

 labravalloret

Los clásicos



PATATAS BRAVAS

7,95

- Patates braves de la casa
- Patatas Bravas de la casa
- Pommes de terre maison “bravas”
- Fried potatoes with spicy “brava” sauce



CALAMARES A LA ANDALUZA

10,50

- Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi
- Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi
- Calmars à l'andalousse avec mayonnaise de wasabi
- Deep fried squid rings with wasabi mayonnaise



SURTIDO DE CROQUETAS

9,80

- Assortiment de croquetes (2 pollastre, 2 tinta de calamar, 2 formatge de cabra)
- Surtido de croquetas (2 pollo , 2 tinta de calamar, 2 queso de cabra)
- Assortiment de croquettes (2 poulet, 2 calmar, 2 fromage de chevre)
- Assortment of Croquettes (2 chicken, 2 squid ink, 2 goat cheese)



FINGERS DE POLLO

12,50

- Fingers de pollastre cruixents amb maionesa de piquillos i sweet chili
- Fingers de pollo crujiente con mayonesa de piquillos y sweet chili
- Fingers de poulet croustillants avec mayonnaise de piment “piquillo” et chili doux
- Crunchy chicken fingers with roasted red pepper and sweet chili mayonnaise



JAMÓN IBÉRICO (100gr)

15,50

- Pernil ibèric (100gr) amb pa amb tomàquet
- Jamón ibérico (100gr) con pan con tomate
- Jambon ibérique (100gr) avec pain a la tomate
- Iberian cured ham (100gr) with tomato bread



STEAK TARTAR AHUMADO

22,50

- Steak tàrtar de vedella fumat, amb rovell d'ou, servit en cúpula de fum
- Steak tartar de ternera ahumado, con yema de huevo y servido en cúpula de humo
- Tartare de boeuf fumé au jaune d'oeuf servi dans un dôme fumé
- Smoked beef Steak Tartar with egg yolk served in a smoke dome



Entrantes La Brava



ENSALADA CÉSAR

14,50

- Amanida variada, tomàquet cherry, parmesà, pollastre, crostons i salsa Cèsar
- Ensalada variada, tomate cherry, parmesano, pollo, picatostes y salsa César
- Salade variée, tomates cerises, parmesan, poulet, croûtons et sauce César
- Mixed Salad, cherry tomato, parmesan, croutons and Cesar sauce



ENSALADA DE QUESO DE CABRA

12,50

- Amanida de formatge de cabra (formatge de cabra, mezclum, tomàquet, mermelada de tomàquet, fruits secs i vinagre de mòdena)
- Ensalada de queso de cabra (queso de cabra, mezclum, tomate, mermelada de tomate, frutos secos y vinagre de módena)
- Salade fromage chèvre (fromage du chèvre, salade variée, tomate, confiture de tomate, noix et vinaigre balsamique)
- Goat cheese salad (goat cheese, mixed salad, tomatoes, tomato marmalade, mixed nuts and balsamic vinegar)



ENSALADA DE GAMBAS Y FRUTAS TROPICALES

16,20

- Amanida de gambes i fruites tropicals (mesclum, tomàquet, cogombre, alvocat, mango, gambes i salsa ponzu)
- Ensalada de gambas y frutas tropicales (mezclum, tomate, pepino, aguacate, mango, gambas y salsa ponzu)
- Salade de crevettes et fruits tropicaux (salade variée, tomate, concombre, avocat, mangue, crevettes et sauce ponzu)
- Prawn and tropical fruit salad (mixed salad, tomato, cucumber, avocado, mango, shrimp and ponzu sauce)



BURRATA

14,50

- Amanida de burrata amb tomàquet semisec i pesto d'alfàbrega
- Burrata con tomate semiseco y pesto de albahaca
- Burrata avec tomates semi-séchées et pesto au basilic
- Burrata with semi-dried tomatoes and basil pesto



TARTAR DE SALMÓN

17,50

- Tàrtar de salmó amb alvocat i mango
- Tartar de salmón con aguacate y mango
- Tartare de saumon à l'avocat et mangue
- Salmon tartar with avocado and mango



CARPACCIO DE TERNERA CON TRUFA

15,50

- Carpaccio de vedella amb tòfona
- Carpaccio de ternera con trufa
- Carpaccio de bœuf à la truffe
- Beef carpaccio with truffle



Con un toque de brasa



QUESO PROVOLONE

10,50

- *Formatge provolone al Josper amb tomàquet confitat i chimichurri*
- *Queso provolone al Josper con tomate confitado y chimichurri*
- *Fromage provolone au Josper avec tomate confite et chimichurri*
- *Provolone cheese cooked in the Josper oven with candied tomato and chimichurri*



ESPÁRRAGOS VERDES

13,50

- *Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco*
- *Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco*
- *Asperges vertes grillées avec sauce romesco*
- *Grilled green asparagus with romesco sauce*



ALCACHOFA CONFITADA CON JAMÓN

12,50

- *Carxofa confitada al Josper amb pernil ibèric*
- *Alcachofa confitada al Josper con jamón ibérico*
- *Artichaut confit au Josper avec jambon ibérique*
- *Josper-confit artichoke with Iberian ham*



PARRILLADA DE VERDURAS

15,50

- *Graellada de verdres a la brasa amb salsa romesco*
- *Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco*
- *Assiette de légumes grillés avec sauce romesco*
- *Grilled vegetable platter with romesco sauce*



TATAKI DE VACA MADURADA

24,50

- *Tataki de vaca raça Simmental Suïssa Alemanya madurada 60 dies (200gr)*
- *Tataki de vaca raza Simmental Suiza Alemana madurada 60 días (200gr)*
- *Tataki de boeuf race Simmental Suisse Allemagne affiné 60 jours (200gr)*
- *Beef Tataki Simmental breed from German Swiss 60 days matured (200gr)*



Pescados y Pastas



DORADA A LA BRASA (500g)

21,50

- *Orada a la brasa lleugerament fumada i amb un toc de romaní*
- *Dorada a la brasa con el toque de sabor ahumado y romero*
- *Dorade grillée légèrement fumée avec romarin*
- *Grilled Gilthead sea bream slightly smoked with a touch of rosemary*



SALMON A LA BRASA (350g)

24,50

- *Salmó a la brasa amb romesco i verdures rostides*
- *Salmón a la brasa con romesco y verduras asadas*
- *Saumon grillé au romesco et légumes rôtis*
- *Grilled salmon served with romesco and roasted vegetables*



PULPO A LA BRASA

26,50

- *Pop a la brasa amb parmentier de patata i pebre vermell dolçumat*
- *Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón dulce ahumado*
- *Poulpe grillé au parmentier de pommes de terre et paprika doux fumé*
- *Grilled octopus with potato parmentier and smoked sweet paprika*



SPAGHETTI BOLOÑESA

13,50

- *Spaghetti a la bolonyesa*
- *Spaghetti a la boloñesa*
- *Spaghetti bolognaise*
- *Spaghetti bolognese*



SPAGHETTI CACIO E PEPE

13,50

- *Spaghetti cacio e pepe*
- *Spaghetti cacio e pepe*
- *Spaghetti cacio e pepe*
- *Spaghetti cacio e pepe*





CHORIZO CRIOLLO

9,50

- “Chorizo Criollo” 2U Recepta argentina
- Chorizo criollo, 2U Receta argentina
- “Chorizo Criollo” 2 pcs Recette argentine
- “Chorizo Criollo” 2 pcs Argentine recipe

50g



MUSLO DE POLLO DESHUESADO

14,50

- Cuixa de pollastre desossat. Pollastre de granja. Espanya
- Muslo de pollo deshuesado. Pollo de granja. España
- Cuisse de poulet désossée. Poulet fermier. Espagne
- Boneless chicken thigh. Farm chicken. Spain

50g



SECRETO IBÉRICO

22,50

- Secret ibèric. Raça 100% ibèrica, gla. Andalusia, Espanya
- Secreto ibérico. Raza 100% ibérica, bellota. Andalucía, España
- Secret ibérique. Race 100% ibérique, gland. Andalousie, Espagne
- Iberic secret. 100% Iberian breed, acorn. Andalusia, Spain

50g



COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO (500g)

25,00

- Costelles de porc ibèric al Jospè a baixa temperatura, estil American Texas amb salsa barbacoa
- Costillas de cerdo ibérico al Jospè a baja temperatura, estilo American Texas con salsa barbacoa
- Côtes de porc ibérique cuites lentement dans le Jospè, à la manière du Texas, avec sauce barbecue
- Iberian pork ribs cooked low and slow in the Jospè, Texas-style, with barbecue sauce





CHEESE-BUEY BURGER (explosión de queso)

19,50

- 100% carn de Bou, enciam, tomàquet, salsa american burger de la casa, tot fos amb formatge cheddar fumat
- 100% carne de Buey, lechuga, tomate, salsa american burger de la casa, todo fundido con queso cheddar ahumado
- 100% bœuf, laitue, tomate, sauce burger américaine maison, le tout fondu avec du cheddar fumé
- 100% beef, lettuce, tomato, house-made American burger sauce, all melted with smoked cheddar cheese





ENTRAÑA

19,50

- Entrama. Anoll de raça Black Angus. Irlanda
- Entraña. Añojo de raza Black Angus. Irlanda
- Bavette de Boeuf. Jeune bovin de race Black Angus. Irlande
- Skirt steak. Yearling Black Angus breed. Ireland

50g



CENTRO DE VACÍO

26,50

- Centre de "Vacío". Vedella de raça Black Angus. Uruguay
- Centro de Vacío. Ternera de raza Black Angus. Uruguay
- Centre de "vacío" (partie latérale de la vache près des côtes) Boeuf Angus noir. Uruguay
- "Vacío" Center (side part of the cow near the ribs) Black Angus beef. Uruguay

50g



LOMO ALTO (RIB EYE/ENTRECOT)

28,50

- Entrecot (Rib Eye) Vedella de raça Black Angus. Argentina
- Entrecot (Rib Eye) Ternera de raza Black Angus. Argentina
- Rib Eye (entrecôte) de bœuf Black Angus. Argentine
- Rib Eye. Black Angus beef. Argentina

50g



SOLOMILLO

29,50

- Filet. Vaca de raça Simmental. Suïssa Alemanya
- Solomillo. Vaca de raza Simmental. Suiza Alemana
- Faux Filet. Vache de race Simmental. Suisse Allemagne
- Beef Sirloin. Simmental breed cow. German Swiss

50g



COSTILLAR DE TERNERA (500g)

26,50

- Costella de vedella al Jospè rostida amb cervesa a baixa temperatura i chimichurri
- Costillar de ternera al Jospè asado con cerveza a baja temperatura y chimichurri
- Côte de boeuf au Jospè rôti à la bière à basse température avec du chimichurri
- Beef ribs :Jospè roasted ribs with beer at low temperature with chimichurri

50g



Nuestra oferta de Wagyu



CECINA CURADA DE WAGYU (100g)

29,50

- Cecina curada. Carn curada de Wagyu Japonese. Infiltració "Grau A5"
- Cecina curada. Carne curada de Wagyu Japonese. Infiltración "Grado A5"
- Cecina séchée. Viande de Wagyu japonais séchée. Marbrure "Grade A5"
- Cured cecina. Cured Japanese Wagyu beef. "Grade A5" marbling



LOMO ALTO CURADO DE WAGYU (100g)

42,50

- Llom alt curat. Carn curada de llom alt de Wagyu japonès. Infiltració "Grau A5"
- Lomo alto curado. Carne curada de lomo alto de Wagyu Japonese. Infiltración "Grado A5"
- Contre-filet séché. Viande séchée de contre-filet de Wagyu japonais. Marbrure "Grade A5"
- Cured ribeye. Cured ribeye from Japanese Wagyu beef. "Grade A5" marbling



AGUJA DE WAGYU (250g)

47,50

- Agulla a la brasa. Carn de vaca Wagyu nacional amb una infiltració molt alta
- Aguja a la brasa. Carne de Wagyu nacional con muy alta infiltración
- Basse côte de boeuf grillée. Viande de Wagyu national avec une marbrure très élevée
- Grilled chuckflap beef. National Wagyu beef with very high marbling



ENTRAÑA DE WAGYU (250g)

44,50

- Entrama de vedella. Carn de Wagyu nacional amb una infiltració molt alta
- Entraña a la brasa. Carne de Wagyu nacional con muy alta infiltración
- Bavette de Boeuf. Viande de Wagyu national avec une très haute marbrure
- Grilled beef skirt steak. National Wagyu beef with very high marbling



BISTEC DE LOMO DE WAGYU (250g)

89,50

- Bistec de llom a la graella. Carn de llom alt o baix de Wagyu japonès. Infiltració "Grau A5"
- Bistec de Lomo a la brasa. Carne de Lomo alto o bajo de Wagyu Japonese. Infiltración "Grado A5"
- Steak de filet grillé. Viande de bœuf de sirloin haute ou basse provenant du Wagyu japonais. Marbrure "Grade A5"
- Grilled sirloin steak. High or low sirloin Wagyu beef from Japan. "Grade A5" marbling





TOMAHAWK CUBIERTO DE ORO (1 Kg) 

195,00 /Kg

- Tomahawk (cobert d'or de 24 quirats) Vedella de raça Charra. Salamanca, Espanya
- Tomahawk (cubierto de oro de 24 quilates) Ternera de raza Charra. Salamanca, España
- Tomahawk (recouvert d'or 24 carats) Bœuf Charra. Salamanque, Espagne
- Tomahawk (covered in 24 carat gold) Charra beef. Salamanca, Spain

50g



CHULETON (1 Kg) 

69,00 /Kg

- “Chuletón” de vedella. Vaca de raça Simmental. Suïssa Alemanya
- Chuletón. Vaca de raza Simmental. Suiza Alemana
- “Chuletón” (Boeuf). Vache de race Simmental. Suisse. Allemagne
- Beef Ribeye Steak. Simmental breed cow. German Swiss

50g



T-BONE (1 Kg) 

69,00 /Kg

- T-Bone. Vedella de raça Charra. Salamanca, Espanya
- T-Bone. Ternera de raza Charra. Salamanca, España
- T-Bone. Bœuf de race Charra. Salamanque, Espagne
- T-Bone. Charra breed beef. Salamanca, Spain

50g

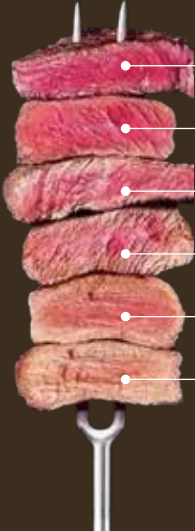


TOMAHAWK (1 Kg) 

69,00 /Kg

- Tomahawk. Anoll de raça Black Angus. Irlanda
- Tomahawk. Añojo de raza Black Angus. Irlanda
- Tomahawk. Jeune bovin de race Black Angus. Irlande
- Tomahawk. Black Angus breed yearling. Ireland

50g



CRUDO / BLEU

POCO HECHO / ENGLISH

PUNTO MENOS / MEDIUM RARE

PUNTO / MEDIUM

PUNTO MÁS / MEDIUM WELL

HECHO / WELL DONE

Salsas / Salses / Sauces

- SALSA DE QUESO / SALSA DE FORMATGE
- SAUCE FROMAGE / CHEESE SAUCE

3'00



- SALSA DE PIMIENTA VERDE
- SALSA AL PEBRE VERT
- SAUCE POIVRE VERT
- PEPPER SAUCE

3'00



Guarniciones



PATATAS FRITAS

4,75

- *Patates fregides*
- *Patatas fritas*
- *Frites*
- *French fries*



BONIATOS FRITOS

5,25

- *Moniatos fregits*
- *Boniatos fritos*
- *Patates Douces frites*
- *Sweet Potatoes Fries*



PATATA A LA BRASA CON MANTEQUILLA

4,75

- *Patata a la brasa amb mantega*
- *Patata a la brasa con mantequilla*
- *Pome de terre au four avec beurre*
- *Grilled Potatoe with butter*



VERDURA ASADA

6,50

- *Verdura a la brasa*
- *Verdura asada*
- *Légumes grillés*
- *Roasted Vegetables*



ARROZ BLANCO

4,25

- *Arròs blanc*
- *Arroz blanco*
- *Riz nature*
- *White rice*



ENSALADA VERDE

6,50

- *Amanida verda*
- *Ensalada verde*
- *Salade verd*
- *Green salad*

Postres



TIRAMISU

5,75
  



CREMA CATALANA

5,75
 



TRES CHOCOLATES

5,75
 



CHEESECAKE

5,75
 

CHOCO STICKS - 4,50



Pistacho

• Pistachio



Kinder



Nutella



Oreo



Cookies

FRUIT STICKS - 4,00



Coco fresa

• Coconut strawberry





Fresa

• Strawberry



Limón

• Lemon



Frambuesa

• Raspberry



Mango maracuyá



Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento, avise al camarero.
Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment, avisi al cambrer.
Si vous avez des allergies dire au serveur.
If you have any allergies tell the waiter.

 MOL-LUSCS / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES

 OUS / HUEVOS / EGGS / OEUFS

 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE & SULFITES / DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

 GRANS DE SÈSAM / GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS / GRAINES DE SÉSAME

 MOSTASSA / MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE

 SOIA / SOJA / SOYA / SOJA

 LACTIS / LÁCTEOS / MILK / PRODUITS LAITIERS

 SENSE LACTOSA / SIN LACTOSA/ LACTOSE FREE

 FRUITS DE CLOSCA / FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS / FRUITS À COQUE

 API / APIO / CELERY / CÉLERI

 CRUSTACIS / CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS

 CACAUETS / CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDES

 PEIX / PESCADO / FISH / POISSON

 TRAMUSSOS / ALTRAMUCES / LUPIN / LUPIN

 GLUTEN

 VEGÀ / VEGANO / VEGAN

LLORET DE MAR

 labravalloret