



LA BRAVA
Steak House



LLORET DE MAR

 labravalloret

Chuletón de la casa «Dry Age»



RUBIA GALLEGA - (1 Kg)

110,00 /Kg

- Sabor persistent i únic. ORIGEN GALÍCIA, ESPANYA
- Sabor persistente y único. ORIGEN GALICIA, ESPAÑA
- Goût persistant et unique. ORIGINE GALICE, ESPAGNE
- Enduring and unique taste. ORIGIN GALICIA, SPAIN



MIÑOTA - (1 Kg)

120,00 /Kg

- Carn d'alta infiltració de greix amb un sabor molt intens. ORIGEN PORTUGAL
- Carne de alta infiltración de grasa con un sabor muy intenso. ORIGEN PORTUGAL
- Viande à haute marbrure de graisse avec une saveur très intense. ORIGINE PORTUGAL
- High marbled meat with intense flavour. ORIGIN PORTUGAL



ANGUS - (1 Kg)

95,00 /Kg

- Sabor potent, intens i únic. ORIGEN IRLANDA DEL NORD
- Sabor potente, intenso y único. ORIGEN IRLANDA DEL NORTE
- Goût puissant, intense et unique. ORIGINE IRLANDA DU NORD
- Powerful, intense, and unique flavor. ORIGIN NORTH IRELAND



SUPERIOR PAÍS VASCO - (1 Kg)

95,00 /Kg

- Carn de molt alta qualitat, criada segons la tradició basca. ORIGEN PAÍS BASC, ESPANYA
- Carne de muy alta calidad, criada según la tradición vasca. ORIGEN PAÍS VASCO, ESPAÑA
- Viande de très haute qualité, élevée selon la tradition basque. ORIGINE PAYS BASQUE, ESPAGNE
- Very high-quality meat, raised according to Basque tradition. BASC COUNTRY, SPAIN



BUHEY CEBÓN ANGUS - (1 Kg)

120,00 /Kg

- Sabor intens, persistent i elegant. Carn amb una excel·lent infiltració de greix. ORIGEN: IRLANDA.
- Sabor intenso, persistente y elegante. Carne con gran infiltración de grasa. ORIGEN IRLANDA
- Saveur intense, persistante et élégante. Viande avec un excellent persillage. ORIGINE : IRLANDE.
- Intense, persistent and elegant flavour. Meat with excellent marbling. ORIGIN: IRELAND.

Los clásicos



PATATAS BRAVAS

8,50

- 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 maïonesa de wasabi
- Calamars a la andaluza con mayonesa de wasabi
- Calmars à l'andalous 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 chèvre)
- Assortment of Croquettes (2 chicken, 2 squid ink, 2 goat cheese)



FINGERS DE POLLO

12,50

- Fingers de pollastre cruïxents amb maïonesa 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 Cèsar
- Salade variée, tomates cerises, parmesan, poulet, croûtons et sauce Cèsar
- Mixed Salad, cherry tomato, parmesan, croutons and Cesar sauce



ENSALADA DE QUESO DE CABRA

14,50

- 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 confitat i pesto d'alfàbrega
- Burrata con tomate confitado y pesto de albahaca
- Burrata avec tomate confite et pesto au basilic
- Burrata with candied tomato 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 Jospes amb tomàquet semisec i chimichurri
- Queso provolone al Jospes con tomate semiseco y chimichurri
- Fromage provolone au Jospes avec tomates semi-séchées et chimichurri
- Provolone cheese cooked in the Jospes oven with Semi-dried tomatoes 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 Jospes amb pernil ibèric
- Alcachofa confitada al Jospes con jamón ibérico
- Artichaut confit au Jospes avec jambon ibérique
- Jospes-confit artichoke with Iberian ham



PARRILLADA DE VERDURAS

15,50

- Graellada de verdures 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

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 rosemary



SALMON A LA BRASA

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 dolç fumat
- 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 Receta argentina
- Chorizo criollo, 2U Receta argentina
- "Chorizo Criollo" 2 pcs Recette argentine
- "Chorizo Criollo" 2 pcs Argentine recipe

50%



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

50%



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

50%



COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO

25,00

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





CHEESE BURGER (explosión de queso)

19,90

- 100% carn de txuletó, enciam, tomàquet i salsa American Burger de la casa, tot fos amb formatge Cheddar.
- 100% carne de chuletón, lechuga, tomate, salsa american burger de la casa, todo fundido con queso cheddar
- 100 % viande de côte de bœuf, laitue, tomate et sauce burger américaine maison, le tout fondu avec du fromage Cheddar.
- 100% ribeye beef, lettuce, tomato and our homemade American burger sauce, all melted together with 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)

29,50

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

50g



SOLOMILLO

32,50

- 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

26,50

- Costella de vedella al Jospier rostida amb cervesa a baixa temperatura i chimichurri
- Costillar de ternera al Jospier asado con cerveza a baja temperatura y chimichurri
- Côte de boeuf au Jospier rôti à la bière à basse température avec du chimichurri
- Beef ribs: Jospier 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 Japonés. Infiltració "Grau A5"*
- *Cecina curada. Carne curada de Wagyu Japonés. 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 Japonés. 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) **47,50**

- *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 Japonés. 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*



Cortes Premium



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

502



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

502



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

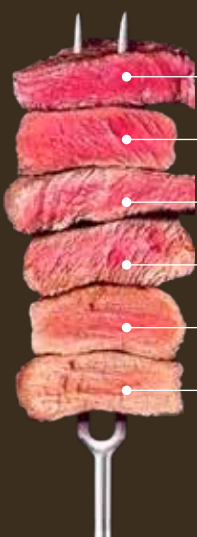
502



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

502



- 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 3'00
- SAUCE FROMAGE / CHEESE SAUCE 
- SALSA DE PIMIENTA VERDE 3'00
- SALSA AL PEBRE VERT
- SAUCE POIVRE VERT
- PEPPER SAUCE



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
- Pomme 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

4,75

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



ENSALADA VERDE

6,50

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

Postres



PIÑA ASADA CON HELADO DE COCO

7,50

- Pinya a la brasa amb gelat de coco
- Piña a la brasa con helado de coco
- Ananas grillé avec glace à la noix de coco
- Grilled pineapple with coconut ice cream



COULANT DE CHOCOLATE

6,50

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Fondant au chocolat avec glace à la vanille
- Chocolate fondant with vanilla ice cream



CREMA CATALANA

5,75

- Crema catalana
- Crema catalana
- Crème brûlée
- Catalan crème brûlé



TIRAMISU

5,75

- Tiramisu
- Tiramisu
- Tiramisu
- Tiramisu



CHEESECAKE

5,75

- Cheesecake amb cobertura de fruits vermells
- Cheesecake con cobertura de frutos rojos
- Cheesecake avec coulis de fruits rouges
- Cheesecake with red berry topping



MUERTE POR CHOCOLATE

5,75

- Pastís de xocolata
- Pastel de chocolate
- Gâteau au chocolat
- Chocolate cake






LA BRAVIA


Steak House

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància de algun aliment, avisi 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