



LA BRAVIA

Steak House



LLORET DE MAR

 labravalloret



LOS CLASICOS / ELS CLASSICS / LES CLASSIQUES / THE CLASSICS



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

6'75€



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

9'75€



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

9'50€



- Fingers de pollo casero con mayonesa de piquillos y sweet chili
- Fingers de pollastre casolans amb maionesa de piquillos i sweet chili
- Fingers de poulet maison avec mayonnaise de piment "piquillo" et chili doux
- Homemade chicken fingers with roasted red pepper and sweet chilli mayonnaise

11'50€



- Jamón ibérico (100g)
- Pernil ibèric (100g)
- Jambon ibérique (100gr)
- Iberian cured ham (100gr)

13'50€



- Surtido de quesos con miel y uva
- Assortiment de formatges amb mel i raïm
- Assortiment de fromages avec miel et raisin
- Assortment of cheeses served with honey and grapes

14'50€



CON UN TOQUE DE BRASA / AMB UN TOC DE BRASA AVEC UNE TOUCHE DE GRILLADE / A TOUCH ON THE GRILL



- Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco **13'50€**
- Parrillada de verdure a la brasa amb salsa romesco
- Légumes jardin grillés sauce romesco
- Mixed grilled vegetables with a romesco sauce



- Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco **11'50€**
- Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco
- Asperges verts grillés sauce romesco
- Grilled green asparagus with a Romesco sauce



- Queso "Mont d'Or" al Jospier con tostadas **10,50€**
- Formatge "mont d'Or" al Jospier amb torrades
- Fromage "mont d'Or" au Jospier sur toast
- Grilled cheese "Mont d'Or" (al Jospier) served with crispy toasts



- Queso provolone con tomate confitado al Jospier servido con tostadas **8'50€**
- Formatge provolone amb tomàquet confitat al Jospier servit amb torrades
- Fromage provolone avec confiture de tomate au Jospier servi avec toast
- Provolone cheese with tomato marmalade served with crispy toasts



- Tataki de vaca "Charra" de Salamanca madurada 40 días (200g) **21'50€**
- Tataki de vaca "Charra" de Salamanca madurada 40 dies (200g)
- Tataki de boeuf "Charra" de Salamanque affiné 40 jours (200g)
- Beef Tataki "charra" from Salamanca (40 days matured) 200g



ESPECIALIDADES DE LA BRAVA / ESPECIALITATS DE LA BRAVA SPÉCIALITÉS MAISON / LA BRAVA SPECIALS



- Steak tartar de ternera ahumado, con yema de huevo crujiente y servido en cúpula de humo **18,50€**
- Steak tàrtar de vedella fumat, amb rovell d'ou cruixent, servit en cúpula de fum
- Tartare de bœuf fumé au jaune d'œuf croustillant servi dans un dôme fumé
- Smoked beef Steak tartar with crispy egg yolk served in a smoke dome



- Carpaccio de ternera con rúcula, virutas de foie gras micuit, salsa de fresa balsámica **14'50€**
- Carpaccio de vedella amb rúca, encenalls de foie-gras micuit, salsa de maduixa balsàmica
- Carpaccio de boeuf à la roquette, copeaux de foie gras mi-cuit, sauce fraise balsamique
- Beef Carpaccio with arugula, foie gras shavings and a strawberry balsamic sauce



- Ceviche de corvina thai con leche de coco y plátano crujiente **15'50€**
- Ceviche de corbina thai amb llet de coco i plàtan cruixent
- "Ceviche" de maigre thaï au lait de coco et banane croquante
- Sea bass Ceviche (Thai style) with coconut milk and crisp banana



- Tartar de salmón con aguacate y mango **16'50€**
- Tàrtar de salmó amb alvocat i mango
- Tartare de saumon à l'avocat et mangue
- Salmon Tartar with avocado, mango



- Burrata con tomate y pesto de albahaca **14'50€**
- Burrata amb tomàquet i pesto d'alfàbrega
- Burrata avec tomate et pesto au basilic
- Burrata (fresh cheese) with tomatoes and a basil pesto



ENSALADAS Y PASTAS / AMANIDES I PASTES

SALADES ET PÂTES / SALADS AND PASTA DISHES



- Ensalada de cabra: mezclum, tomate kumato, **10'50€**
mermelada de tomate, fruits secs
- Amanida de formatge de cabra, mezclum, tomàquet kumato, mermelada de tomàquet i fruits secs
- Salade de chèvre: mezclum, tomate kumato, confiture de tomate, noix
- Goats cheese salad with mixed salad, kumato tomatoes, tomato marmalade and mixed nuts



- Ensalada de gambas y frutas tropicales: **14'50€**
mezclum, tomate kumato, pepino, aguacate, mango
- Amanida de gambes i fruites tropicals, mezclum, tomàquet kumato, cogombre, alvocat i mango
- Salade de crevettes et fruits tropicaux: mezclum, tomate kumato, concombre, avocat, mangue 14'50
- Prawn salad with tropical fruits, mixed salad, Kumato tomatoes, avocado and mango



- Spaghetti a la boloñesa **12'50€**
- Spaghetti a la bolonyesa
- Spaghetti bolognaise
- Spaghetti Bolognese



- Spaghetti cacio e pepe **12'50€**
- Spaghetti cacio e pepe
- Spaghetti cacio e pepe
- Spaghetti Cacio e Pepe



CORTES PREMIUM / TALLS PREMIUM PIECES DE VIANDE PREMIUM / PREMIUM CUTS



- TOMAHAWK - (ANOJO) ANGUS IRLANDES
(2-3 personas / compartir)
- "TOMAHAWK" – (AÑOJO) ANGUS IRLANDÈS
(2-3 persones / per compartir)
- TOMAHAWK –ANGUS IRLANDAIS
(2-3 personnes / à partager)
- TOMAHAWK - Irish Angus yearling
(to share, 2-3 people)

1kg / 68€

(precio por peso / preu per pes / prix au poids / price by weight)



- CHULETÓN (VACA) CHARRA DE SALAMANCA, ESPAÑA
(2-3 personas / compartir)
- "CHULETON" (VACA) CHARRA DE
SALAMANCA, ESPANYA
(2-3 persones / per compartir)
- «CHULETON» (BOEUF) CHARRA DE SALAMANCA,
ESPAGNE (2-3 personnes / à partager)
- BEEF RIBEYE STEAK
(BEEF) CHARRA from Salamanca,
Spain) (2/3 people / to share)

1kg / 65€

(precio por peso / preu per pes / prix au poids / price by weight)



- T-BONE (TERNERA) SIMMENTAL DE SUIZA / ALEMANIA
(2 personas / compartir)
- T-BONE (VEDELLA) SIMMENTAL
DE SUÏSSA / ALEMANYA
(2 persones / per compartir)
- T-BONE (BOEUF) SIMMENTAL DE SUISSE / ALLEMAGNE
(2 personnes / à partager)
- T-BONE STEAK (VEAL) SIMMENTAL
SWITZERLAND/GERMANY
(2 people / to share)

1kg / 62€

(precio por peso / preu per pes / prix au poids / price by weight)



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



CORTES "LA BRAVA" / TALLS "LA BRAVA" COUPES "LA BRAVA" / "LA BRAVA" CUTS



- **PARRILLADA DE CARNE** Tira asada, entraña, puntitas de solomillo / lomo bajo, pollo, costillas de cordero
- **GRAELLADA** Tira de vedella a la brasa, entranya, puntetes de filet / llom baix, pollastre, costelles de xai
- **VIANDES GRILLÉES** Plat de côtes, bavette, morceaux de faux filet, entrecôte, poulet, côtes d'agneau
- **MIXED MEAT GRILL** Short ribs, skirt steak, lowback tenderloin, Chicken and lamb ribs

1200g / 42€ (2 pax)



- **SOLOMILLO** Vaca madurada 30 dies, Girona, España
- **FILET** Vaca madurada 30 dies, Girona, Espanya
- **FAUX FILET** Bœuf maturité 30 jours, Girona, Espagne
- **BEEF SIRLOIN** Beef matured for 30 days Girona, Spain

350g / 28,00€



- **LOMO ALTO (RIB EYE)** Ternera de black angus argentino
- **LLOM ALT (RIB EYE)** Vedella de black angus argentina
- **CÔTE (RIB EYE)** Boeuf black angus argentin
- **RIBEYE** Beef (Black Argentinian Angus)

350g / 25€



- **LOMO BAJO (ENTRECOTE)** Ternera de black angus uruguayo
- **LLOM BAIX (ENTRECOTE)** Vedella de black angus uruguaiana
- **FILET** Boeuf black angus uruguayen
- **ENTRECOTE** Black angus beef, Uruguay

350g / 22€



- **COSTILLAS DE CORDERO** Cordero recental, España
- **COSTELLES DE XAI** Anyell de llet, Espanya
- **CÔTES DE AGNEAU** Agneau recental, España
- **LAMB RIBS** Suckling lamb, Spain

350g / 22€

Carnes calidad Premium, seleccionada en cuanto a origen, especie animal y tipo de corte por nuestro chef de la parrilla
 Carns premium, seleccionades pel seu origen, espècie animal i tipus de tall pel nostre xef de la brasa
 Viandes de qualité premium, sélectionnées en termes d'origine, d'espèces animales et de type de coupe par notre chef du grill
 Premium quality meats, selected in terms of origin, animal species and type of cut by our grill chef



- **ENTRAÑA** Añojo de black angus irlandes
- **ENTRANYA** Anojo de black angus irlandès
- **BAVETTE de BOEUF** Añojo de black angus irlandes
- **SKIRT STEAK** Irish black angus

350g / 17,50€



- **TIRA ASADA** Ternera de black angus irlandes
- **TIRA DE VEDELLA A LA BRASA**
Vedella de black angus irlandès
- **PLAT DE CÔTES** Bœuf de black angus irlandes
- **SHORT RIBS** Irish black angus beef

350g / 17,50€



- **MUSLO DE POLLO DESHUESADO** Granja, España
- **CUIXA DE POLLASTRE DESSOSADA** Granja, Espanya
- **CUISSE DE POULET DÉSOSSÉ** De ferme, España
- **CHICKEN THIGH (BONELESS)** Farm, Spain

400g / 14€



- **SECRETO IBÉRICO**
raza 100% iberico, bellota, Andalucía, España
- **SECRET IBÈRIC**
Raça 100% ibèric, gla, Andalusia, Espanya
- **SECRET IBÉRIQUE (filet de porc)**
Race 100% iberique, gland, Andalucía, España
- **IBERIAN PORK FILET**
Race 100% iberian, acorn-fed, Andalucía, Spain

350g / 21€



- **CHORIZO CRIOLLO, 2 unidades** Receta argentina
- **"CHORIZO CRIOLLO", 2 unitats** Recepta argentina
- **"CHORIZO CRIOLLO", 2 pieces** Recette argentina
- **CREOLE "CHORIZO", 2 pieces** Argentinian recipe

250g / 8,50€



HORNO A BAJA TEMPERATURA / FORN A BAIXA TEMPERATURA FOUR À BASSE TEMPERATURE / LOW TEMPERATURE OVEN (SLOW COOKED)



- **COSTILLAR DE TERNERA DE ANGUS IRLANDES**
Al Jospier en cerveza y chimichurri argentino
- **COSTELLAR DE VEDELLA D'ANGUS IRLANDÈS**
Fet al Jospier, ruixat amb cervesa i ximichurri argentí
- **RIBS DE BŒUF ANGUS IRLANDES**
Au Jospier à la bière et "chimichurri" argentino
- **IRISH ANGUS BEEF RACK OF RIBS**
Irish angus beef, cooked in beer and argentinian chimichurri

500g / 25€



- **COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO**
American Texas style con salsa barbacoa
- **COSTELLES DE PORC IBÈRIC**
American Texas style amb salsa barbacoa
- **CÔTES DE PORC IBERIQUE**
American Texas style avec salsa barbacoa
- **IBERIAN PORK RIBS**
American Texas style with BBQ sauce

500g / 25€



HAMBURGESAS / HAMBURGESES / HAMBURGUERS / BURGERS



- **CHEESE-BUEY BURGUER "Explosión de queso"**
100% carne de buey, lechuga, tomate y salsa burger americana, todo fundido con queso cheddar
- **CHEESE-BOU BURGUER "explosió de formatge"**
100% carn de bou, enciam, tomàquet i salsa burger americana, tot fos amb formatge cheddar
- **HAMBURGER DE BOEUF "explosion de fromage"**
100% boeuf, laitue, sauce tomate et burger américain, le tout fondu avec du fromage cheddar
- **CHEESE-BEEF BURGER "Cheese explosion"**
100% beef, lettuce, tomato and American burger sauce, all melted with cheddar cheese

250g / 16,50€



- **BIG BUEY BURGUER A LA PARRILLA**
Doble de carne 100% de buey, rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, queso grana padano y salsa barbacoa.
- **BIG BOU BURGUER A LA BRASA**
Doble de carn 100% de bou, ruca, tomàquet, ceba caramelitzada, formatge cheddar, formatge grana padano i salsa barbacoa
- **BIG HAMBURGER DE BOEUF A LA PARRILLA**
Double 100% boeuf, roquette, tomate, oignon caramélisé, fromage cheddar, fromage grana padano et sauce barbecue.
- **BIG GRILLED BEEF BURGER**
Double 100% beef, rocket, tomato, caramelized onion, cheddar cheese, grana padano cheese and barbecue sauce.

500g / 26,50€



CORTES EXTRAVAGANTES / PROPOSTES EXTRAVAGANTS PIECES DE VIANDE EXTRAVAGANTES / EXTRAVAGANT CUTS

Carnes calidad Premium presentadas de manera inusual
Carns qualitat premium presentades d'una manera inusual
Des viandes de première qualité présentées de manière insolite
Premium quality meat unusually presented



- **TOMAHAWK DE TERNERA**
Cubierto de lamina de oro de 24 quilates
(2-3 personas / compartir)
- **TOMAHAWK DE VEDELLA**
Coberta amb fulles d'or de 24 quilats
(2-3 persones / per compartir)
- **TOMAHAWK DE BŒUF**
Couvert d'une feuille d'or 24 carats
(2-3 personnes / à partager)
- **BEEF TOMAHAWK**
Covered in 24k gold foil (2-3 people / to share)

1kg aprox. / 190€

(precio por peso / preu per pes / prix au poids / price by weight)



- **BISTEC DE WUAGYU JAPONESE**
Raza miyazaki, grade a5 (compartir)
- **BISTEC DE WAGYU JAPONÈS**
Raza miyazaki, grade a5 (per compartir)
- **BIFTECK DE WUAGYU JAPONAIS**
Race miyazaki, grade a5 (à partager)
- **JAPANESE Wwagyu Steak**
Miyazaki race grade A5 (to share)

250g / 85€

(precio por peso / preu per pes / prix au poids / price by weight)



PESCADOS Y MARISCOS / PEIXOS I MARISCOS POISSON ET CRUSTACÉS / FISH AND SEAFOOD



- **DORADA A LA BRASA**
Con el toque de sabor ahumado y romero
- **ORADA A LA BRASA**
Amb el toc de sabor fumat i romaní
- **DORADE GRILLÉE**
Lègerement fumée avec romarin
- **GRILLED GILTHEAD BREAM**
Slightly smoked with a touch of rosemary

500g / 19.50€



- **SALMON A LA BRASA**
Con romesco y verduras a la brasa
- **SALMÓ A LA BRASA**
Amb romesco i verdures a la brasa
- **SAUMON GRILLÉ**
Avec romesco et légumes grillés
- **GRILLED SALMON**
Served with grilled vegetables and romesco

350g / 22€



- **PULPO A LA BRASA**
Con parmenter y pimienton dulce ahumado
- **POP A LA BRASA**
Amb parmenter i pebrot vermell dolç fumat
- **POULPE GRILLÉ**
Avec parmentier et poivron doux fumé
- **GRILLED OCTOPUS**
Served with potato parmentier and sweet smoked pepper

200g / 23€



GUARNICIONES / GUARNICIONS GARNITURES / GARNISHES



- PATATAS FRITAS
- PATATES FREGIDES
- FRITES
- FRENCH FRIES

3'75€



- BONIATOS FRITOS
- MONIATOS FREGITS
- PATATES DOUCES FRITES
- SWEET POTATOES FRIES

3'75€



- PATATA A LA BRASA CON MANTEQUILLA
- PATATA A LA BRASA AMB MANTEGA
- PATATE AU FOUR AVEC BEURRE
- GRILLED POTATOE WITH BUTTER

4'50€



- VERDURA ASADA
- VERDURA A LA BRASA
- LÉGUMES GRILLÉS
- ROASTED VEGETABLES

4'50€



- ARROZ
- ARRÒS
- RIZ
- RICE

3'75€



POSTRES / LES POSTRES DESSERTS / DESERTS



- CARPACCIO DE PIÑA ASADA
CON HELADO DE COCO Y FRAMBUESA
- CARPACCIO DE PINYA A LA BRASA
AMB GELAT DE COCO I GERDS
- CARPACCIO D'ANANAS GRILLÉ AVEC GLACE
À LA NOIX DE COCO ET FRAMBOISE
- GRILLED PINEAPPLE CARPACCIO WITH
COCONUT ICE-CREAM AND RASPBERRY

7'50€



- TIRAMISÚ
- TIRAMISÚ
- TIRAMISU
- TIRAMISU

5'50€



- TRES CHOCOLATES
- TRES XOCOLATES
- TROIS CHOCOLATS
- THREE CHOCOLATES

6'50€



- CREMA CATALANA DE LA LOLA
- CREMA CATALANA DE LA LOLA
- CRÈME CATALAN DE LA LOLA
- LOLA'S RECIPE CATALAN CRÈME BRULÉ

5'50€



- HELADOS ARTESANOS (2 BOLAS)
- GELATS ARTESANS (2 BOLES)
- GLACE ARTISANALE (2 BOULES)
- HOMEMADE ICE-CREAMS (2 SCOOPS)

4'50€



POSTRES / LES POSTRES DESSERTS / DESERTS



- BABÁ AL RON
- BABÁ AL ROM
- BABA AU RHUM
- "BABA" SPONGE CAKE SOAKED IN RUM

6'50€



- COULANT DE CHOCOLATE
CON HELADO DE VANILLA
- COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VANILLA
- COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE
- CHOCOLATE COULANT WITH VANILLE ICE-CREAM

6'50€



VINOS DULCES / VINS DOLÇOS / VINS DOUX / SWEET WINES



ESPELT MOSCATELL DE L'EMPORDÀ

Moscatel de Alejandría de agricultura ecológica
Vino dulce natural - DO Empordà
Dulce, suave y elegante. Botella de 0,50L



PEDRO XIMENEZ VIÑA 98

Pedro Ximénez - DO Jerez
Envejece 4 años por el sistema criaderas y soleras
Dulce, persistente y equilibrado



15,00€



3,00€



23,50€



4,50€



LA BRAVIA

Steak House



LLORET DE MAR

 labravalloret