

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, all-caps font. Below "BRAVIA", the words "Steak House" are written in a red, cursive script font.

LA BRAVIA *Steak House*



LLORET DE MAR

📍 labravalloret

Chuletón de la casa «Dry Age»



RUBIA GALLEGA - (1 Kg)

110,00 €/Kg

- Sabor permanent i únic. ORIGEN GALÍCIA, ESPANYA
- Sabor permanente 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



BLACK 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



CHAROLESA - (1 Kg)

95,00 €/Kg

- Una de les tres races més valorades del món. Carn molt tendra. ORIGEN FRANÇA
- Una de las tres razas más valoradas del mundo. Carne muy tierna. ORIGEN, FRANCIA
- L'une des trois races les plus valorisées au monde. La viande est très tendre. ORIGINE FRANCE
- One of the three most highly valued breeds in the world. The meat is very tender. ORIGIN FRANCE

Los clásicos



PATATAS BRAVAS

7,50 €

- 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

9,75 €

- Calamars a l'andalusa amb maionesa 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

9,50 €

- 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 goats cheese)



FINGERS DE POLLO

11,50 €

- 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)

14,50 €

- 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

19,50 €

- 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.

Especialidades La Brava



ENSALADA DE QUESO DE CABRA

11,50 €

- 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)
- Goats cheese salad (goat cheese, mixed salad, tomatoes, tomato marmalade, mixed nuts and balsamic vinegar)



ENSALADA DE GAMBAS Y FRUTAS TROPICALES

14,50 €

- Amanida de gambes i fruites tropicals (mezclum, 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

16,50 €

- 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

14,50 €

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



CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON SALSA DE SOJA

19,50 €

- Carpacció de tonyina vermella salvatge amb salsa de soja
- Carpacció de atún rojo salvaje con salsa de soja
- Carpaccio de thon rouge sauvage à la sauce soja
- Wild red tuna carpaccio with soy sauce

Con un toque de brasa



QUESO PROVOLONE

8,50 €

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



ESPÁRRAGOS VERDES

11,50 €

- 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

11,50 €

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



PARRILLADA DE VERDURAS

14,50 €

- 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 ATÚN ROJO (250 g)

21,50 €

- Tataki de tonyina vermella salvatge amb salsa teriyaki
- Tataki de atún rojo salvaje con salsa teriyaki
- Tataki de thon rouge sauvage, sauce teriyaki
- Wild red tuna tataki with teriyaki sauce



TATAKI DE VACA MADURADA

23,50 €

- 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 Switzerland 60 days matured (200gr)

Pescados y Pastas



DORADA A LA BRASA (500g)

19,50 €

- 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)

22,50 €

- 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 (200g)

23,50 €

- 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

12,50 €

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



SPAGHETTI CACIO E PEPE

12,50 €

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

Cortés La Brava



CHORIZO CRIOLLO

8,50 €

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



MUSLO DE POLLO DESHUESADO

14,00 €

- 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



SECRETO IBÉRICO

21,50 €

- 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



COSTILLAS DE CORDERO

22,50 €

- Costelles de xai. Xai recental. Espanya
- Costillas de cordero. Cordero recental. España
- Côtes d'agneau. Agneau “recental”. Espagne
- Lamb ribs. Stuckling lamb. Spain



COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO (500g)

25,00 €

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



CHEESE-BUEY BURGER (explosión de queso)

Simple: 19,50€

Doble: 29,50€

- 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

17,50 €

- Entranya. 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



CENTRO DE VACÍO

23,50 €

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



LOMO ALTO (RIB EYE/ENTRECOT)

26,50 €

- 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



SOLOMILLO

29,50 €

- Filet. Vaca de raça Simmental. Suïssa. Alemanya
- Solomillo. Vaca de raza Simmental. Suiza. Alemania
- Faux Filet. Vache de race Simmental. Suisse. Allemagne
- Beef Sirloin. Simmental breed cow. Switzerland. Germany



PARRILLADA DE CARNE (1,2 Kg)

46,50 €

- Graellada de carn: Tira de vedella, entranya, puntetes de filet o entrecot, costelles de xai i pollastre
- Parrillada de carne: Tira asada, entraña, puntitas de solomillo o lomo alto, costillas de cordero y pollo
- Viande grillée: Plat de côtes, bavette, morceaux de faux filet ou rib eye, côtes d'agneau et poulet
- Grilled meat: Beef ribs, skirt of beef, sirloin or top loin tips, lamb ribs and chicken



COSTILLAR DE TERNERA (500g)

25,50 €

- 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.



Nuestra oferta de Wagyu



CARPACCIO DE WAGYU (100g)

34,50 €

- Carn crua de Wagyu Japanese. Infiltració "Grau A5"
- Carne cruda de Wagyu Japanese. Infiltración "Grado A5"
- Viande crue de Wagyu Japanese. Marbrure "Grade A5"
- Raw Wagyu Japanese beef. "Grade A5" marbling."



CECINA CURADA DE WAGYU (100g)

29,50 €

- Cecina curada. Carn curada de Wagyu Japanese. Infiltració "Grau A5"
- Cecina curada. Carne curada de Wagyu Japanese. 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)

39,50 €

- Llom alt curat. Carn curada de llom alt de Wagyu japonès. Infiltració "Grau A5"
- Lomo alto curado. Carne curada de lomo alto de Wagyu Japanese. 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)

42,50 €

- 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)

39,50 €

- Entranya 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)

85,50 €

- 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 Japanese. 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



CHULETON (1 Kg) 

65,00 €/Kg

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



T-BONE (1 Kg) 

65,00 €/Kg

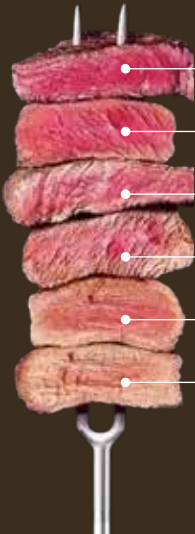
- T-Bone. Vedella de raça Charra. Salamanca, Espanya
- T-Bone. Ternera de raza Charra. Salamanca, España
- T-Bone. Bœuf de race Charra. Salamanque, Espagne
- T-Bone. Charra breed beef. Salamanca, Spain



TOMAHAWK (1 Kg) 

65,00 €/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



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

3,75 €

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



BONIATOS FRITOS

3,75 €

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



PATATA A LA BRASA CON MANTEQUILLA

4,50 €

- *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

4,50 €

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



ARROZ BLANCO

3,75 €

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



ENSALADA VERDE

3,75 €

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



CHEESECAKE

5,50 €

- Cheesecake
- Cheesecake
- Cheesecake
- Cheesecake



TIRAMISU

5,50 €

- Tiramisu
- Tiramisu
- Tiramisu
- Tiramisu



TRES CHOCOLATES

5,50 €

- Tres xocolates
- Tres chocolates
- Trois chocolats
- Three chocolates



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 DE LOLA

5,50 €

- Crema catalana de la Lola
- Crema catalana de Lola
- Crème catalane de Lola
- Lola's recipe catalan crème brûlée

Gelats de territori

Gelats artesans - Helados artesanos - Glaces artisanales - Artisanal ice cream



XISQUEIC - GERDS

5,50 €

- Tarta de formatge i gerds
- Tarta de queso y frambuesas
- Gâteau au fromage et aux framboises
- Cheesecake & raspberries



AVELLANA - XOCOLATA

5,50 €

- Avellana i xocolata
- Avellana y chocolate
- Noisette et chocolat
- Hazelnut and chocolate



XOCOLATA BLANCA - PISTATXOS

5,50 €

- Xocolata blanca i pistatxos
- Chocolate blanco y pistachos
- Chocolat blanc et pistaches
- White chocolate and pistachios



LEMON PIE

5,50 €

- Pastis de llimona
- Tarta de limón
- Tarte au citron
- Lemon pie



MADUIXA - IOGURT

5,50 €

- Maduixa i iogurt
- Fresa y yogurt
- Fraise et yaourt
- Strawberry & yogurt



GALETA TRIAS

5,50 €

- Galeta Trias
- Galleta Trias
- Biscuit Trias
- Trias cookie

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