

BRASERÍA POBLENOU

¿ALGO PARA PICAR?

¿Do you want tapas? Quelque chose à grignoter?


PATATAS CON TRÍO DE SALSAS


PIMIENTOS DE PADRÓN


CROQUETAS DE JAMÓN


GAMBAS AL AJILLO


PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATAS FLAMEADO CON COÑAC

PATATAS CON SALSA BRAVA, ALIOLI Y DIJONESA 7,90€
Potatoes with brava, alioli and dijonesa sauce
Pommes de terre avec sa sauce "Bravas" , aïoli et sauce dijonnaise

PIMIENTOS DE PADRÓN 9,50€
Peppers from Padrón Petits piments verts sautés de Padron

CROQUETAS DE JAMÓN 9,50€
Croquettes ham Croquettes de jambon

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 13,90€
Anchovies from the Cantabrian sea Anchois de Cantabria

ALITAS DE POLLO A LA BRASA CON SALSA PICANTE 11,50€
Grilled chicken wings with spicy sauce Ailes de poulet braisés avec sauce piquante

PESCADITOS A LA ANDALUZA 10,50€
Fried andalusian baby fish Petits poissons sautés à l'andalouse

CHIPIRONES A LA ANDALUZA 12,90€
Fried andalusian small squids Chipirones (petits calamars) sautés à l'andalouse

ANILLOS DE CALAMAR A LA ANDALUZA CON ALIOLI 12,50€
Fried andalusian squid rings with alioli
Anneaux de calamars à l'andalouse avec aïoli

TORTILLA DE PATATAS HECHA AL MOMENTO 9,90€
Potato omelette made to ordere Omelette aux pommes de terre sur commande

HUMMUS CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y PIÑONES 14,50€
Hummus with crunchy ham and pine nuts Hummus au croustillant de jambon et pignons de pin

NACHOS CON CHILI, CARNE, CHEDDAR FUNDIDO, JALAPEÑOS Y PICO DE GALLO 15,90€
Nachos with chili, meat, melted cheddar, jalapenos and pico de gallo
Nachos au chili, viande, cheddar fondu, jalapenos et pico de gallo

GAMBAS AL AJILLO 15,90€
Garlic prawns Gambas à l'ail

PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATAS FLAMEADO CON COÑAC 20,90€
Grilled octopus with mashed potatoes flamed with cognac
Poulpe braisé et flambé au cognac avec purée de pommes de terre

TIRAS DE POLLO REBOZADAS 11,50€
Chicken strips Morceaux de poulet pané

BERENJENAS CRUJIENTES A LA ANDALUZA CON MIEL DE CAÑA 10,50€
Crispy Andalusian-style aubergines with cane molasses Albergínies cruixents a l'andalusa amb mel de canya

PAN DE PAYÉS CON TOMATE por persona 2,90€
Payés bread with tomato Pain de campagne à la tomate

IVA incluido IVA included IVA incluse

ENTRANTES FRÍOS
Cold starters Entrées froides

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% 25,90€
100% acorn-fed Iberian ham platter Plateau de jambon ibérique 100% nourri aux glands

TABLA DE QUESOS KM 0 (DE CHARCUTERÍA TRINXANT) 23,90€
Local cheese board (Trinxant delicatessen) Plateau de fromages KM 0 (de la charcuterie TRINXANT)

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 23,90€
Board of Iberian cured meats Ardoise de Charcuterie ibériques

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREMIUM CORTADO A CUCHILLO CON YEMA DE HUEVO 20,90€
Premium beef tenderloin steak tartare, hand-chopped, with egg yolk
Tartare de faux-filet de qualité supérieure coupé à la main avec jaune d'oeuf

CARPACCIO DE SOLOMILLO PREMIUM CON PARMESANO 19,90€
Premium sirloin carpaccio with parmesan Carpaccio de surlonge premium au parmesan

SOPA FRÍA DE TEMPORADA 10,50€
Seasonal cold soup Soupe froide de saison


TABLA DE QUESOS KM 0



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREMIUM CORTADO A CUCHILLO CON YEMA DE HUEVO


TABLA DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%


PAN CON TOMATE


CARPACCIO DE SOLOMILLO PREMIUM

IVA incluido · IVA included · IVA inclòs

ENTRANTES CALIENTES
Hot starters Entrees chaudes

MEJILLONES A LA BRASA AL TOQUE DE AJO Y VINO BLANCO 12,90€
Grilled mussels with a touch of garlic and white wine Moules grillées avec une touche d'ail et de vin blanc

PROVOLONE FUNDIDO CON CHORIZO BLACK ANGUS Y CHIMICHURRI 11,90€
Melted provolone with Black Angus chorizo and chimichurri Provolone fondu avec chorizo Black Angus et chimichurri

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO 17,50€
Grilled vegetables with romesco sauce Assortiment de légumes braisés avec sauce romesco

HABITAS BABY SALTEADAS CON CHIPIRONES 18,90€
Baby broad beans with squid Petites fèves sautées avec des petits calamars (chipirones)

HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS PAJA Y JAMÓN IBÉRICO 15,90€
Fried eggs with straw potatoes and Iberian ham Oeufs au plat accompagnés de pommes de terre paille et de jambon ibérique

HUEVOS ESTRELLADOS CON GAMBAS AL AJILLO 17,90€
Smashed eggs with garlic shrimps Oeuf au plat avec gambas à l'ail

SOPA CALIENTE DEL DÍA 15,50€
Hot soup of the day Soupe chaude du jour


MEJILLONES A LA BRASA


PROVOLONE FUNDIDO CON CHORIZO BLACK ANGUS Y CHIMICHURRI

ENSALADAS
Salads Salades


FLOR DE QUESO BRIE

CLÁSICA - BROTES VERDES, CEBOLLA, TOMATE, OLIVAS NEGRAS, HUEVO DURO Y ATÚN 13,50€
Classic - Green shoots, onion, tomato, black olives, boiled egg and tuna
Classique - Pousses vertes, oignon, tomate, olives noires, oeuf dur et thon

CÉSAR - BROTES VERDES, POLLO, CRUJIENTE DE BACON, CON PICATOSTES, QUESO PARMESANO Y SALSA CÉSAR 15,90€
Caesar - Green shoots, chicken, crunchy bacon, with croutons, parmesan cheese and Caesar sauce
César - Pousses vertes, poulet, bacon croustillant, croûtons, parmesan et sauce César

CAPRESE - TOMATE, MOZZARELLA, OLIVAS NEGRAS Y PESTO 14,90€
Caprese - Tomato, mozzarella cheese, black olives and pesto sauce
Caprese - Tomate, mozzarella, olives noires et pesto

FLOR DE QUESO BRIE - BROTES VERDES, TOMATES CHERRY, Y FLOR DE QUESO BRIE EN PASTA FILO CON VINAGRETA DE MIEL Y ACEITE DE SÉSAMO 14,90€
Brie cheese flower - Green leaves, cherry tomatoes, and brie cheese flower in filo pastry with honey and sesame oil vinaigrette
Fleur de brie - Salade verte, tomates cherry fleur de brie en brique avec vinaigrette au miel et huile de sésame

QUESO DE CABRA - BROTES VERDES, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS 13,90€
Goatcheese - Green leaves, caramelized goat cheese and berries vinaigrette
Fromage de chèvre - Salade verte, fromage de chèvre caramélisé et vinaigrette au fruits rouges

GRIEGA - BROTES VERDES CON QUESO FETA, OLIVAS NEGRAS, CEBOLLA, PEPINO, TOMATE Y ORÉGANO 14,90€
Greek - Green shoots, with feta cheese, black olives, onion, cucumber, tomato and oregano
Grecque - Pousses vertes au fromage feta, olives noires, oignon, concombre, tomate et origan

IVA incluido - IVA included - IVA incluse

ARROZ Y PASTA

Rice & pasta Arròs i pasta



PAPPARDELLE CON MARISCO



PAELLA DE MARISCO



PAELLA DE MONTAÑA CON VERDURAS, CHORIZO, ENTRAÑA, POLLO Y BEICON

ARROZ NEGRO Black rice Riz noir	20,90€
PAELLA DE MARISCO Seafood paella Paella aux fruits de mer	20,90€
PAELLA MIXTA AL ESTILO MAR Y MONTAÑA Mixed sea and mountain style paella Paella mixte style mer et montagne	21,90€
PAELLA DE MONTAÑA CON VERDURAS, CHORIZO, ENTRAÑA, POLLO Y BEICON Mountain-style paella with vegetables, chorizo, skirt steak, chicken and bacon Paella montagnarde aux légumes, chorizo, hampe de bœuf, poulet et bacon	21,90€
PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA Seasonal vegetable paella Paella aux légumes de saison	19,90€
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Broth rice of lobster Riz dans son jus de cuisson avec homard	31,90€
FIDEUÁ A LA MARINERA CON ALIOLI Seafood noodle with aioli Nouilles aux fruits de mer avec aïoli	20,90€
PAPPARDELLE CON MARISCO Pappardelle with seafood Pappardelle aux fruits de mer	19,90€
ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA / AL PESTO Bolognese spaghetti / pesto spaghetti Spaghettis à la bolognese / au pesto	15,90€
GNOCCHI DE PATATAS CON CREMA DE QUESO, TOMATE CHERRY BRASEADO Y ALBAHACA Gnocchi with cheese cream, grilled cherry tomatoes and basil Gnocchis de pommes de terre à la crème de fromage, tomate cherry braisé et basilic	15,90€
ESPAGUETIS CON TIRAS DE ENTRAÑA, VERDURAS SALTEADAS AL WOK Y LLUVIA DE CHEDDAR AHUMADO Skirt steak spaghetti with wok-tossed vegetables and a sprinkle of smoked cheddar Spaghettis aux lamelles de hampe de bœuf, légumes sautés au wok et pluie de cheddar fumé	19,90€

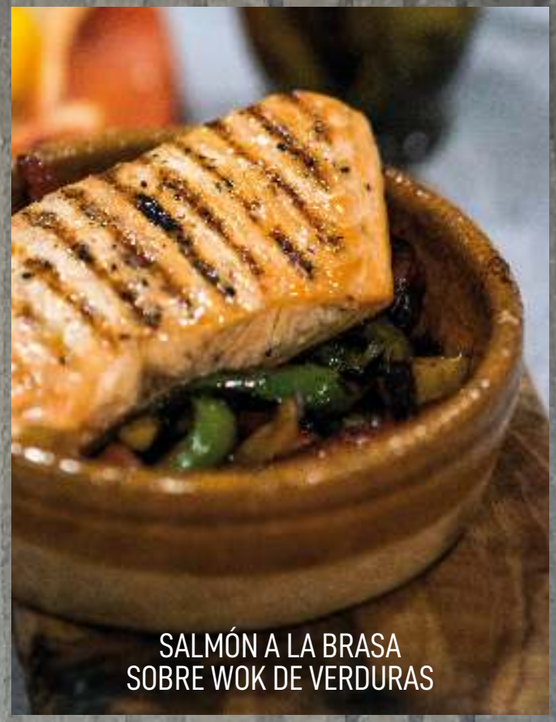


ESPAGUETIS CON TIRAS DE ENTRAÑA, VERDURAS SALTEADAS AL WOK Y LLUVIA DE CHEDDAR AHUMADO

IVA incluido · IVA included · IVA incluse

PESCADO
Fish Poisson


CAZUELA DE ATÚN A LA BRASA CON PISTO


SALMÓN A LA BRASA
SOBRE WOK DE VERDURAS


GAMBAS A LA SAL
CON ESPÁRRAGOS VERDES

SALMÓN A LA BRASA SOBRE WOK DE VERDURAS 20,90€
Grilled salmon over vegetables wok Saumon braisé sur wok de légumes

BACALAO GRATINADO CON MOUSSE DE ALIOLI SOBRE CREMA DE TOMATE 19,90€
Gratin cod with alioli mousse over tomato cream Morue gratinée avec mousse d'aïoli sur crème de tomate

GAMBAS A LA SAL CON ESPÁRRAGOS VERDES 20,90€
Salted shrimps with green asparagus Crevettes salées aux asperges vertes

TIRAS DE SEPIA SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL 18,90€
Cuttlefish strips sautéed with garlic and parsley Lamelles de seiche sautées à l'ail et au persil

CAZUELA DE ATÚN A LA BRASA CON PISTO 20,90€
Grilled tuna casserole with ratatouille Terrine de thon braisé au pesto

MERLUZA A LA MARINERA 20,90€
Hake a la marinera with seafood Merlu à la marinière

PESCADO DEL DÍA S/M
Fish of the day Poisson du jour

IVA incluido · IVA included · IVA incluse


PESCADO DEL DÍA


MERLUZA A LA MARINERA

CARNES DE NUESTRA BRASA

Our grilled meats · Nos viandes grillées


HAMBURGUESA DE TERNERA GOURMET


SOLOMILLO DE VACA PREMIUM


PARRILLADA DE CARNE


BUTIFARRA DE PAYÉS CON PATATAS Y HUEVO


CHULETÓN DE VACA PREMIUM DE MADURACIÓN 30 DÍAS (1kg aprox.)

BUTIFARRA DE PAYÉS CON PATATAS FRITAS Y HUEVO ECOLÓGICO 18,90€
Catalan sausage with fried potatoes and organic egg Saucisse avec frites et oeuf écologique

HAMBURGUESA DE TERNERA CLÁSICA 16,90€
(CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO CHEDDAR)
Classic beef hamburger (with lettuce, tomato, onion &cheddar cheese)
Hamburger de boeuf classique (laitue, tomate, oignon, cheddar)

HAMBURGUESA DE TERNERA GOURMET 17,90€
(CON LECHUGA, QUESO DE CABRA, BACON, Y CALABACÍN A LA PARRILLA)
Gourmet beef hamburger (with lettuce, goat cheese, bacon, & grilled zucchini)
Hamburger de boeuf gourmet (laitue, fromage de chèvre, bacon, courgettes grillées)

HAMBURGUESA DE POLLO 16,90€
(CON LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, ALIOLI Y PEPINILLOS EN VINAGRE)
Chicken burger (with lettuce, tomato, cheddar cheese, alioli and pickled cucumber)
Hamburger de poulet (laitue, tomate, aïoli, cornichons)

HAMBURGUESA VEGANA 17,90€
(CON LECHUGA, TOMATE, MAYONESA VEGANA Y PEPINILLOS EN VINAGRE ORGÁNICO)
Vegan burger (with lettuce, tomato, vegan mayonnaise and organic pickled cucumber)
Hamburger vegane (laitue, tomate, mayonnaise végane et cornichons bio)

CONEJO A LA PARRILLA 18,90€
Grilled rabbit Lapin grillé

MUSLO DE POLLO MARINADO A LA DOBLE MALTA 16,90€
Double malt marinated chicken thigh Cuisse de poulet marinée au double malt

PIES DE CERDO A LA BRASA 17,90€
Grilled pig's feet Pieds de cochon grillés

CHURRASCO DE TERNERA (ASADO DE TIRA) CON SALSA CHIMICHURRI 18,90€
Beef churrasco with chimichurri sauce Bifteck de veau rôti avec sauce chimichurri

ENTRAÑA DE TERNERA 19,90€
Skirt steak Entrailles de veau

COSTILLAS DE CORDERO NACIONAL 24,90€
National lamb ribs Côtes d'agneau nationales

COSTILLAR DE CERDO MARINADO (500G) 20,90€
Marinated pork ribs (500g) Côtes de porc marinées (500gr)

SOLOMILLO DE VACA PREMIUM 28,90€
Premium beef sirloin Surlonge de boeuf de qualité supérieure

ENTRECOT DE VACA PREMIUM MADURACIÓN 30 DÍAS 24,90€
Premium cow entrecôte maturation 30 days Entrecôte de vache premium maturation 30 jours

CHULETÓN DE VACA PREMIUM MADURACIÓN 30 DÍAS (1kg aprox.) 59,90€
Premium beef steak matured 30 days (1kg approx.) Steak de oeuf premium affiné 30 jours (1 kg environ)

PARRILLADA DE CARNE ESTILO CRIOLLO (2 personas) 54,90€
Creole style meat grill (2 pers) Grillade de viande à la créole (2 personnes)

IVA incluido · IVA included · IVA incluse



GLVVHQ\ZZZ.HVWXGLVDQWLHOHHQD FRP IRWRV #GXTHIRWR

BRISA SIN PRISA
Rambla del Poblenou, 59, Barcelona 08005
(+34) 935 25 41 97
brisasinprisa.com
brisasinprisa@gmail.com