



BRASERIA
AURRERA

La Carta

Especialidad
en carnes a la brasa



Entrantes y Ensaladas

Starters & Salads

Croquetas de Bacalao
Cod Croquettes
7,90€

Croquetas caseras de Jamón Ibérico
Home-made Iberian Cured Ham Croquettes
7,90€

Recomendación - Recommendation
Mix de Verduras al dente salteadas en WOK
Stir-fried mixed vegetables
7,50€

Alcachofas confitadas con huevo
a baja temperatura y trufa
Artichoke confit with egg cooked at
a low temperature and truffle
9,00€

Boletus a la plancha con Jamón Ibérico
Grilled Porcini Mushrooms with Iberian Cured Ham
8,90€

Champiñones rellenos de Jamón Ibérico
gratinados con bechamel y fondo de piquillo
Stuffed mushrooms with Iberian Cured Ham au gratin
with bechamel sauce on a bed of piquillo peppers
7,50€

Lacón a la Gallega con Pimentón de la Vera,
cachelos y setas
Galician-style cooked ham with smoked paprika,
boiled potatoes and wild mushrooms
8,60€

Gambones al ajillo
Garlic Prawns
10,90€

Recomendación - Recommendation
Pulpo crujiente
Crunchy Octopus
12,00€

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada
y vinagreta de cítricos
Grilled baby cuttlefish with caramelised onion
and citrus vinaigrette
8,50€

Recomendación - Recommendation

Gambas de Huelva a la plancha 1/2 kg
Grilled prawns from Huelva 1/2 kg
30,00€

Recomendación - Recommendation

Las mejores ANT XOAS de SANTOÑA
The best ANCHOVIES from SANTOÑA
10,00€

Revuelto de Bacalao
Eggs sautéed with cod
8,50€

Morcilla de Puerros de Urretxu
Morcilla Blood Sausage with Leeks from Urretxu
7,50€

Terrina de Foie de Oca con Gelatina de Moscatel
y Nueces Garrapiñadas
Goose Foie Gras Terrine with Muscatel Jelly
and Caramelised Nuts
15,00€

Carpaccio de buey con lascas de parmesano
y aceite de aceitunas negras
Beef Carpaccio with Shavings of Parmesan
and Black Olive Oil
10,90€

Calamares Santurtxi
Santurtxi Squid
7,80€

Ventresca del Norte con Tomate y Cebolleta tierna
Tuna Ventresca with Tomato and Spring Onion
9,00€

Ensalada de Mango, con Jamón Ibérico, Mousse de Pato,
Parmesano y Vinagreta de Naranja
Mango Salad with Iberian Cured Ham, Duck Mousse,
Parmesan and an Orange Vinaigrette.
9,00€

Ensalada de Canónigos Tomate Kumato,
Antxoas de SANTOÑA y Queso Fresco de LA NUCIA
Lamb's Lettuce and Kumato Tomato Salad
with Anchovies from SANTOÑA
and Green Cheese from La NUCIA
9,50€

Carnes a la Brasa

Charcoal-Grilled Meat

Solomillo de Buey a la brasa
Charcoal-grilled beef sirloin
17,50€

Fuente de Chuletitas de Cordero Lechal.
1/2 kg para 2 pax
Platter of Spring Lamb Chops.
1/2 kg for 2 people
25,00€

Entrecôte de Buey 350g
Beef entrecôte 350 g
14,90€

Hamburguesa de Buey Curado Premium
Premium cured beef burger
11,90€

Recomendación - Recommendation
CHULETÓN MADURADO DE BUEY A LA BRASA
CHARCOAL-GRILLED BEEF T-BONE STEAK
36,00€ x Kg

Costilla Ibérica con nuestro Majado Especial
Iberian Pork Ribs with our
Special Crushed Garlic Sauce
12,00€

Recomendación - Recommendation
Entraña Confitada a la Brasa con Chimichurri.
Para 2 personas
Charcoal-grilled Skirt Steak Confit with
Chimichurri sauce. For 2 people
18,00€

Pollo Picantón a la Brasa
Charcoal-grilled Spring Chicken
11,90€

Asado Argentino (Bife, Entraña, Chorizo, Morcilla,
Pollo, Costilla y Churrasco)
Min. 2 personas
Argentinian grilled meat (Beefsteak, Skirt,
Chorizo, Morcilla, Chicken, Ribs, Thin Steak)
Min. 2 people
16,90€ por persona

Lomo de Magret Asado en la parrilla.
Especial para 2 personas
Grilled duck breast fillet. For 2 people
18,00€

Recomendación - Recommendation

Secreto de ANGUS AMERICANO
AMERICAN ANGUS steak
16,50€

Cochinillo Asado a Baja Temperatura,
terminado a la parrilla
Slow-roasted Suckling Pig, finished
on the grill
18,00€

Recomendación - Recommendation

Cuarto de Cordero Lechal D.O SORIA
asado al estilo tradicional...
ESPECIAL PARA 2 PERSONAS
Traditionally roasted quarter
spring lamb D.O. SORIA.
FOR 2 PEOPLE
38,0€

Pescados Fish

Lubina a la Brasa con especial refrito
de Ajos Tiernos
*Grilled Sea Bass with
special refried Garlic Shoots*
18,00€

Bacalao al Turrón
(con Boletus y Alioli gratinado)
Cod in a Turrón Sauce
(with Porcini Mushrooms and Alioli au gratin)
16,00€

Recomendación - Recommendation

Tataki de Atún a la Brasa con Mayonesa
de Wasabi y CRUJIENTE DE SÉSAMO. 300 g
*Grilled Tuna Tataki with Wasabi Mayonnaise
and SESAME CRUNCH. 300 g*
13,50€



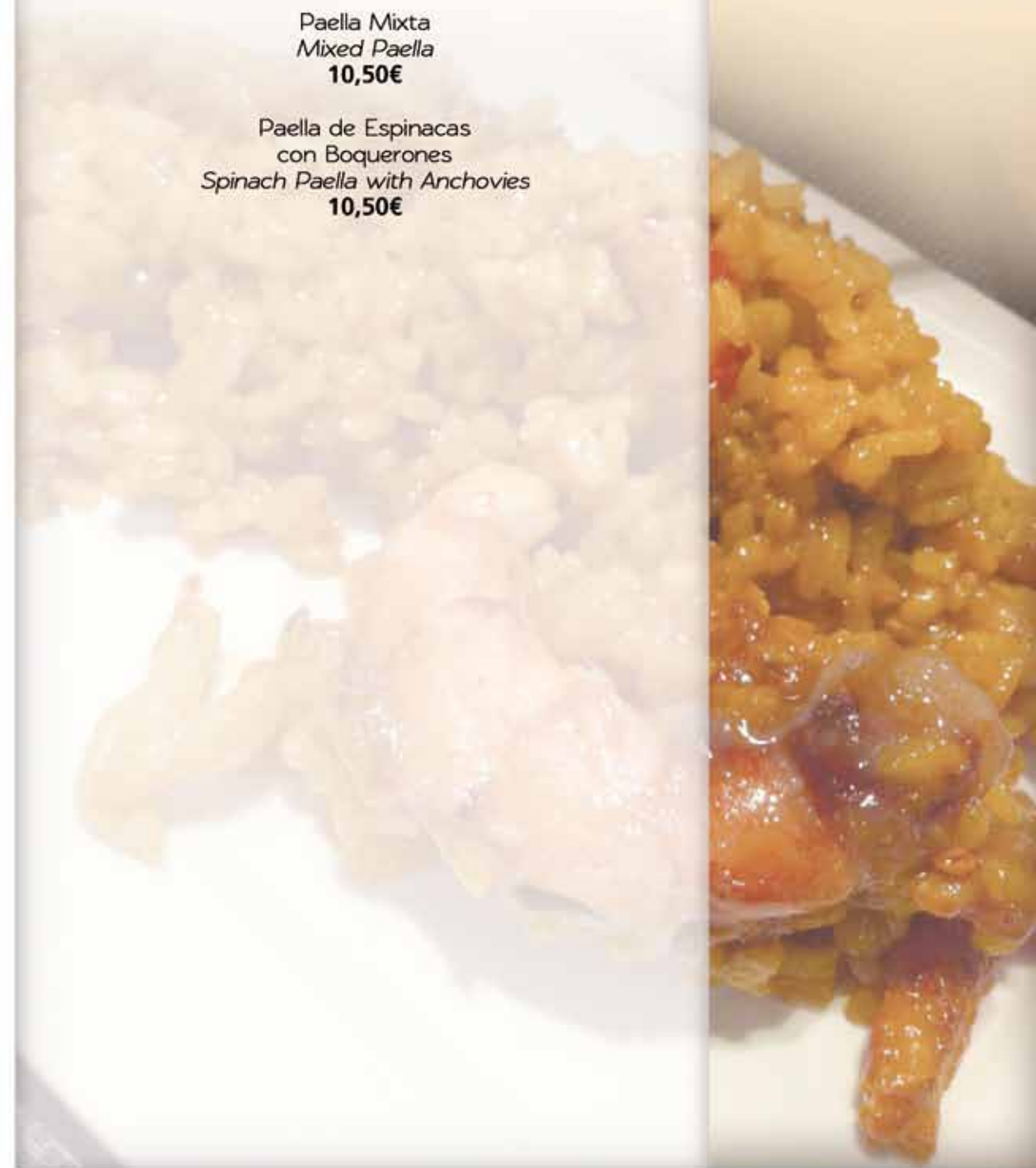
Arroces de la Terreta La Terreta Rice dishes

Paella de Marisco
Seafood Paella
12,00€

Arroz con Bogavante
Lobster Rice
18,00€

Paella Mixta
Mixed Paella
10,50€

Paella de Espinacas
con Boquerones
Spinach Paella with Anchovies
10,50€



Postres Desserts

Tarta de Orujo
Liqueur Cake
4,90€

Tiramisú
Tiramisu
4,90€

Tarta de Queso con Arándanos
Blueberry Cheesecake
4,90€

Strudel de Manzana
con Helado de Vainilla
Apple Strudel with Vanilla Ice Cream
4,90€

Brownie con Almibar
de Queso Philadelphia
Brownie with Philadelphia Cheese Syrup
4,90€



Vinos Wines

Crianzas

Piérola (Rioja)
18,00€

Beronia (Rioja)
13,50€

Coto (Rioja)
14,00€ - 1/2 8,00€

Heredad Ugarte (Rioja)
14,00€ - 1/2 8,00€

Azplicueta (Rioja)
15,00€

Cune (Rioja)
15,00€ - 1/2 8,00€

Luis Cafias (Rioja)
15,00€ - 1/2 10,00€

Marqués de Cáceres (Rioja)
16,00€ - 1/2 8,00€

Viña Izadi (Rioja)
18,00€

Viña Alberdi
18,00€ - 1/2 10,00€

Campillo (Rioja)
18,00€

Muga (Rioja)
22,00€ - 1/2 14,00€

Amaren (Rioja)
25,00€

Orben (Rioja)
26,00

Viñas del Gaiñ (Rioja)
30,00€

Predicador (Rioja)
36,00€

Pagos Viejos (Rioja)
36,00€

Laderas de Portillo (Rioja)
40,00€

Pago de Capellanes Roble (Rioja)
16,00€

Protos (Rioja)
18,00€

Arzuaga (Rioja)
26,00€

Pago de Capellanes (Rioja)
28,00€

Dehesa de los Canónigos
28,00€

Ernilio Moro (Ribera del Duero)
28,00€

Matarromera (Ribera del Duero)
28,00€ - 1/2 14,00€

Pesquera (Ribera del Duero)
30,00€

Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)
15,00€ - 1/2 10,00€

Villa Creces (Ribera del Duero)
32,00€

Hacienda Monasterio (Ribera del Duero)
18,00€

Fariña G. Colegiata (Toro)
16,00€

Enate (Samontano)
18,00€

E. Mendoza Merlot Crianza (Alfás del Pi)
18,00€

Inurieta Cuatrocientos (Navarra)
20,00€

Vetus (Toro)
24,00

Hombros (Bierzo)
24,00€

Puerto Salinas (Yeda)
24,00€

Acustic (Cataluña)
25,00€

Tagonius (Madrid)
26,00

Valtosca Shirac (Jumilla)
26,00

Dominio de Tares (Bierzo)
28,00

Castaño Colección (Yeda)
28,00

Maduresa (Valencia)
32,00€

Cervoles (Cataluña)
40,00€

Mauro (Madrid)
40,00€



Vinos Wines

Reservas

Enrique Mendoza (Alicante)
20,00€

Faustino V (Rioja)
22,00€ - 1/2 14,00€

Azpilicueta
22,00€

Marqués de Riscal (Rioja)
22,00€ - 1/2 14,00€

Remelluri (Rioja)
24,00€

Imperial de Cune (Rioja)
26,00€

Contino (Rioja)
28,00€

Viña Ardanza (Rioja)
30,00€

Viña Tondonia (Rioja)
30,00€

Muga Selección (Rioja)
34,00€

200 Monges (Rioja)
42,00€

Pesquera (Ribera del Duero)
42,00€

Pago de Carraovejas
(Ribera del Duero)
48,00€

Grandes reservas

Faustino (Rioja)
30,00€

904 Gran Reserva (Rioja)
50,00€

Vega Sicilia 5º año (Valladolid)
125,00€

Vega Sicilia Único (Valladolid)
220,00€

Vega Sicilia Especial (Valladolid)
320,00€

Rosados

Lambrusco (Italia)
10,00€

Cresta Rosa (Ampurdán)
12,00€

Gran Feudo Chivite (Navarra)
12,00€

Mediodía (Navarra)
12,00€

Mateus Rose (Portugal)
12,00€

Peñascal (Valladolid)
12,00€

Marqués de Cáceres (Rioja)
14,00€ - 1/2 7,00€

Blancos

Txacoli Etxaniz (Getaria)
Hondarrubi Zuri 90%, Hondarrabi Beltza 10%
12,00€

MArina Alta (Alicante)
Uva Moscatel de Alejandria
12,00€

Blanc Pescador (Penedés)
Macabeo, Xarel·lo, Parrellada
12,00€

Orquidea (Navarra)
Sauvignon Blanc
12,00€

Barbadillo (Cádiz)
Palomino
15,00€

Raimat Chardonnay (C. Segre)
Chardonnay
14,00€

Viña Esmeralda (Penedés)
Moscatel 85% - Gewürztraminer 15%
16,00€

José Pariente Verdejo (Rueda)
Verdejo
16,00€

Bermejo (Lanzarote)
Malvasia
18,00€

Marqués de Riscal (Rueda)
Verdejo
18,00€

Martín Codax (Rías Baixas)
Albariño
18,00€

Terras Gauda (Rías Baixas)
Albariño
20,00€

Mar de Frades (Rías Baixas)
Albariño
20,00€

Guitián (Valdeorras)
Godello
25,00€

Waltraud Penedés
Riesling
25,00€

Cavas

Benjamín 1551 BN
28,00€

Anna de Codorniu
20,00€

Juve Camps
22,00€

Mumm
45,00€

Moët Chandon Brut Imperial
50,00€

Don Perignon
160,00€



Vinos Wines





BRASERIA
AURRERA

Gracias por su visita

grupo
au
rr
ra