



¿TE APETECE ALGO  
DIFERENTE HOY?

**¡PRUEBA NUESTROS  
MENÚS!**



**MENÚ DEGUSTACIÓN.**  
5 PLATOS + 1 POSTRE

45€

PRECIO POR COMENSAL  
MARIDAJE NO INCLUIDO



**MENU FOODIES.**  
2 PLATOS + POSTRE

25€

PRECIO POR COMENSAL  
MARIDAJE NO INCLUIDO

2018



GREGORY ROME  
—  
CHEF  
REVELACIÓN  
—  
Madrid fusión

[WWW.RESTAURANTEBREL.COM](http://WWW.RESTAURANTEBREL.COM)

## ✕ ENTRANTES FRÍOS ✕

**Cremoso de foie y yogurt** 9,40 €  
 /// yogurt de coco, mi-cuit, nísperos y germinados.



**Tosta marina** /// mantequilla de ponzu, salsa de tomate fermentado, jamón de mar, salicornia, maíz. 19,90 €



**Ensalada cesar** /// salsa cesar, pan, mermelada de tomate, pollo confitado, parmesano y brotes tiernos, nuez rallada. 16,50 €



**Lombarda, naranja y jamón** /// col lombarda, pistachos, jamón de cerdo, mostaza verde, naranja y humus de garbanzo. 8,50 €



**Rillete de rabo de toro con turrón** /// rillette hecho en casa de rabo de toro, turrón, pepinillo. 12,00 €



**Tomate y salazones Vicente leal** /// tomate rosado de altea, triquitraque de salazones de Vicente Leal. 14,80 €



**Ensalada de quínoa y calabaza** /// quínoa, frutos secos, crema de calabaza, eneldo, helado de calabaza asada. 10,90 €



**Ensaladilla de tuétano** /// tuétano, patata, anguila ahumada, hinojo encurtido y holandesa de carne, cilantro y perejil. 9,10 €



★ AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

## ✕ ENTRANTES CALIENTES ✕

**Croquetas de reggiano 36 meses** /// leche de oveja, leche de vaca, parmesano reggiano de 36 meses 1,90 €  
 unidad



**Pulpo a la llama y emulsión de pericana** /// pulpo de roca a la llama, salsa de pericana 17,50 €



**Vieiras al wok** /// vieiras, salsa de curry rojo, sésamo y ajetes 14,90 €



**Oreja de cerdo** /// oreja de cerdo confitada y jugo de mar y montaña 10,90 €



**Brioches de calamar** /// brioche de mantequilla, guiso de calamar y cebolla, mayonesa trufada con cítricos 7,90 €



**Bocado de panceta** /// pan bao, berenjena asada, panceta confitada en salsa de satay, mix de hojas frescas 6,35 €



**Piruleta de pollo** /// pollo confitado rebozado en kikos y sésamo envuelto de algodón de azúcar y curry 3,60 €



**Cazuela de setas** /// setas de temporada, huevo, bacalao, caldo 4,30 €



**Cloxinas al vapor** /// cloxinas, limón, laurel y sal 15,00 €  
 ½ ración 9 €



**Cloxinas al Brei** /// cloxinas, apio, zanahoria y nata 18,00 €  
 ½ ración 11 €





## PRINCIPALES



## GUARNICIONES SALSAS Y PANES



**Figatell de poularda y langostino del Vinaróz** /// carne de poularda, langostino del Vinaros, col, caldo de cocido, trufa negra rayada. 26,50 €



**Magret de pato, maíz y menta** 26,80 €  
/// magret de pato a baja temperatura, salsa de maíz y jugo de pato.



**Solomillo a la plancha.** 24,00 €

**Tartar de carne** /// carne de buey picada y aliñada con alcaparras y cebolla. 24,00 €



**Albóndigas de atún rojo y curry verde** /// carne picada de atún, salsa de curry verde, hierba buena, rabanitos. 17,60 €



**Pad thay de calamar** /// calamar, salsa de pescado, kikos, cebolleta, cayena en polvo, almendra. 13,75 €



**Bacalao al turrón** /// bacalao en cocción de 65° C con parmentier de patata y salsa de turrón 22,00 €



**Pastrami de ternera** 16,50 €  
/// costilla de ternera, salsa de mostaza, pepinillo



**Arroz socarrat de crestas , alcachofas y sarmiento** 15,50 €  
/// arroz con crestas de gallo, alcachofas , ajo miel de romero, aroma de sarmiento de vid



**Canelón de cordero, berenjena y mandarina** /// jarrete de cordero a baja temperatura, mandarina, trufa negra, bechamel de su mismo jugo 16,00 €



**AOVE + All-i-oli** /// variedades de AOVE y selección de panes 5,50 €



**Degustación de nuestra selección de AVOES de olive to olive** 6,50 €  
/// 3 variedades de AOVE y selección de panes



**Surtido de panes 4 u.** 3,50 €



**Pan sin gluten 2 u.** 3,50 €



**Ensalada de brotes tiernos con cebolla** 2,50 €



**Guarnición de verdura a la plancha** 2,90 €



**Guarnición de patatas ratte o patatas fritas** 3,00 €



**Salsa pimienta negra** 3,85 €



**Salsa bearnesa** 3,85 €



**Salsa de chimichurri mediterráneo** 3,85 €



★ AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)



## PASTA FRESCA



## PIZZAS



**Lasaña by Gregory Rome** /// pasta de wantong frita, carne de vaca vieja, bechamel de torta del casar, kikos, rúcula salvaje y aceite de albahaca 12,70 €



**Lasaña boloñesa** /// salsa boloñesa, bechamel, jamón y queso 9,50 €



**Spaghetti carbonara** /// panceta ahumada, cebolla, vino blanco, perejil, nata 11,00 €



**Pappardelle burrata** /// tomate natural, albahaca fresca, tomate seco, vino blanco, AOVE y burrata 15,50 €



**Pappardelle al cabrales** /// nata, queso D.O. Cabrales, pappardelle 12,50 €



**Ramen by Brel** /// huevo a baja temperatura, costilla de cerdo glaseada, alga, col, caldo de pollo, cerdo, soja y vieira 15,50 €



**Pappardelle de verduras** /// pappardelle, espinacas, tomate seco, pimiento del piquillo, ajo, cebolla, perejil y parmesano 11,70 €



**Pappardelle de alcachofa, panceta y trufa** /// pappardelle con alcachofas, caldo de ibérico, panceta ibérica, huevo a baja temperatura y trufa negra 10,90 €



**Ñoquis al pesto** /// ñoquis de patata, salsa de pesto, nata 14,40 €



**Napoli** 12,70 €  
/// tomate, queso y jamón braseado



**Gambas** 10,90 €  
/// tomate, ajo, tequila, guindilla fresca, parmesano, cilantro, queso y gambas



**A la brasa** 14,30 €  
/// tomate, queso, roast beef, vinagreta de mostaza, parmesano en escamas y rúcula



**Beicon** 9,00 €  
/// nata, queso, beicon y parmesano



**4 quesos** 9,90 €  
/// tomate, edam, parmesano, mozzarella, queso azul



**Cabrita** 10,90 €  
/// tomate, queso, beicon troceado, queso de cabra, espinaca fresca, tomate seco



**Barbacoa** 10,90 €  
/// salsa barbacoa, queso, carne picada y parmesano



\*Disponemos de pasta para nuestros clientes celíacos, consúltelo con nuestro equipo de sala.



Nuestra masa de pizza esta elaborada con huevo y Aceite de Oliva Virgen Extra

