



MUNDO CREATIVO

Nuestra cocina dirigida y confeccionada por el chef Gregory Rome es la forma por la cual plasma el arte y la devoción por la Gastronomía. Apoyado por el equipo de cocina utilizan productos frescos, autóctonos y de temporada para crear vanguardia a partir de la tradición, cuidando los detalles, usando técnicas y dando pequeños toques de autor para lograr hacer de los fogones un mundo creativo.

by Gregory Rome



Brel



Información sobre alérgenos

Si es alérgic@, por favor, coménteselo a nuestro equipo, ellos le ayudarán a despejar cualquier duda sobre la composición de nuestros platos.



libre
gluten

crustáceos

huevos

vegetariano

picante

pescado

cacahuete

soja

frutos
secos



lácteos

fruto de
cáscara

apio

mostaza

grano
de sesamo

E-X
dióxido de azufre
y sulfitos

altramucos

moluscos

× LOS DE SIEMPRE ×

#BrelAdictos

× ENTRANTES ×

- Croquetas de reggiano 36 meses** 2,20 €
/// Leche de oveja, leche de vaca, parmesano reggiano de 36 meses
- Brioche de calamar** 8,50 €
/// Brioche de mantequilla, guiso de calamar y cebolla, mayonesa trufada con cítricos
- Mejillones a la Brel** 18 €
/// Mejillones .apio .zanahoria, cebolla y nata
- Mejillones al vapor** 15 €
/// Mejillones ,limón , laurel y sal
- Jamón de mar** 17,15 €
/// Ventresca de atún rojo curada en sal ,cortado en fina lagrima (70 gr por ración)
- Ensaladilla de tuetano** 10.95 €
/// Tuetano, patata ,anguila ahumada ,hinojo encurtido y salsa Holandesa
- Ensalada cesar** 17 €
/// Pollo confitado, mermelada de tomate,salsa cesar, espuma de parmesano, nuez rallada, variado de lechuga
- Surtido de panes 4u** 3,50 €
- Pan sin Gluten 2 u** 3,50 €
- AOVE + Ali i oli** 5,50 €
/// AOVE y selección de panes



NOSOTROS A LO NUESTRO ...



Carpaccio de ternera 40 días 14,50 €

/// Ternera madura ,mostaza antigua ,polvo de parmesano reggiano



Tomate y salazones 9,50 €

/// Tomate , triquitraque de salazones, AOVE



Ensalada de quinoa y matices verdes 11,50 €

/// Quinoa ,rúcula,manzana verde, pepino, nueces, pasas, muesly, arándanos secos, pomelo, vinagretas de mango y queso fresco



Ostras al natural 3,95 €



Cubanito 9 €

/// Pan de leche, jamón braseado, tomate raff, lechuga, mojo cubano y acabado al kamado



Gyoza de pollo con curry massaman de almendra 10 €

/// Empanadillas al vapor de pollo ,curry tai de almendras ,kikos y cilantro



Chili soft crab 14,90 €

/// Cangrejo de concha blanda en tempura ,salsa de guindilla ,ajo,jengibre,cebolla y lima



Huevo con setas y trufa 13,50 €

/// Patata trufada ,huevo semi duro a baja temperatura, caldo con boletus y chips de setas



FOIE 12 €



× CARNES ×

Ravioli de caza con trufa y salsa de heno 17,50 €
/// Ravioli relleno de pichón ,demi glace de ave infusionada en heno y trufa negra laminada



Picantón braseado 22,50 €
/// Mini pollo asado al horno, demi glace de pollo, verduras al horno y puré de patatas "Robuchon"



Solomillo a la brasa 26 €
/// Solomillo a la brasa

Tartar de carne 24 €
/// Solomillo de vaca picado al cuchillo, aliñado con alcaparras y cebolla y chutney de tomate



Arroz de presa ibérica y boletus 19,50 €
/// Arroz bomba ,caldo de boletus y ternera,ajo, miel de romero y laminas de presa ibérica



Carrillada de cerdo con chocolate y maíz 18,90 €
/// Carrillada de cerdo estofada, jugó de cocción con chocolate, puré de maíz a la brasa



× PESCADOS ×

Galete de atún en su demi - glace 20,50 €
/// Kokotxa de atún a baja temperatura y demi - glace



Corvina brava y all i oli 17 €
/// Corvina frita, salsa brava ,espuma de all i oli y espinacas con aceite de sésamo



Bacalao al turrón 22 €
/// Bacalao en cocion a 65º, parmentier de patatas y salsa de turrón



Merluza al merengue de AOVE y sal 17,50 €
/// Merluza al horno ,pisto de manzana ,calabacín ,menta y lima ,merengue salado de AOVE



Suquet de salmonete en corteza de soufflé de patatas 24,50 €
/// Jugo de salmonete ,patata ,ajos confitados y salmonete frito en mesa



Tataki de atún rojo 20 €
/// Tataki de atún rojo, teriyaki de hierbas



✕ PASTA FRESCA ✕

Pappardelle trufatta

25 €

/// Pasta pappardelle, mantequilla de trufa blanca, laminas de trufa negra



Espagueti carbonara

11,50 €

/// Panceta ahumada, cebolla, vino blanco ,perejil, nata



Flores al pesto

14,40 €

/// Pasta fiochetti de pera y queso salsa pesto y nata



Lasaña boloñesa

9,50 €

/// Salsa boloñesa ,bechamel,jamón y queso



Lasaña by Gregory Rome

12,70 €

/// Pasta de wontong frita,carne de vaca vieja, bechamel de torta de casar, kikos, rúcula salvaje y aceite de albahaca



Pappardelle cabrales

13,50 €

/// Pappardelle,queso cabrales, nata



Pappardelle de verduras

11,90 €

/// Espinacas, tomate seco, pimiento del piquillo, ajo, cebolla, perejil y parmesano



Pappardelle burrata

15,50 €

/// Tomate natural,albahaca fresca, tomate seco, vino blanco, AOVE y burrata



SIN GLUTEN

Disponemos de pasta para nuestros clientes celíacos.
Consúltelos con nuestro equipo de sala

× PIZZAS ×

- Calzone Kouki** 9,95 €
/// Nata, queso, carne picada, espinaca   
- Doble calzone Mary poppins (cerrada)** 12,50 €
/// Carne picada, tomate, champiñones, parmesano, beicon   
- Napoli** 8,50 €
/// Tomate, queso, jamón braseado    
- Brasa (masa negra)** 14,90 €
/// Tomate, queso, roast - beef, vinagreta de mostaza, parmesano en escama y rúcula    
- Beicon** 9,40 €
/// Nata, queso, beicon, parmesano   
- 4 quesos** 9,95 €
/// Tomate, edam, parmesano, mozzarella, queso Cabrales    
- Cabrita** 10,90 €
/// Tomate, queso, beicon troceado, queso de cabra, espinaca fresca, tomate seco    
- Barbacoa** 10,90 €
/// Salsa barbacoa, queso, carne picada y parmesano     
- Natural** 9,90 €
/// Tomate natural, champiñones frescos, pimientos, mozzarella, verduras de temporada, parmesano, cebolla y aceite de albahaca .   
- Del gamberro** 10,90 €
/// Tomate, queso, jamón braseado, champiñones frescos, cebolla, yema de huevo y filete de anchoas      
- Gambas** 11,50 €
/// Tomate, ajo, tequila, guindilla fresca, parmesano, cilantro, queso, gambas    
- New freestyle (masa ovalada)** 11,25 €
/// Nata, queso, salchicha casera de cerdo, cebolla a la brasa, espárragos trigueros, huevo de codorniz, mostaza verde, parmesano     
- Silvestre** 16 €
/// Nata, queso, setas de temporada, cebolla, parmesano, aceite de trufa blanca, torta del casar     

× POSTRES ×

Suspiro de fresa y chocolate 8,80 €
/// Merengue de fresa, praliné de chocolate y pimienta rosa, helado de chocolate blanco



Tatin de manzana 8 €
/// Tarteleta, crema pastelera, manzana



Panna cota de haba tonka 7 €

Rolling & rock 8,80 €

D:O Alicante 9,90 €



Mus de chocolate Belga 4 €



Tarta de limon 5,70 €



Cheesecake 5,70 €



Arroz con leche de almendras 5 €
/// Libre de gluten, sin lactosa y sin azúcar añadido



“

CUANDO RECIBAS A UN CONOCIDO DALE BUENA COMIDA Y UNA INTELIGENTE CONVERSACIÓN;

CUANDO SE VAYA LOS DOS SABRÉIS QUE SOIS AMIGOS

MUCHO GUSTO Y QUE APROVECHE!

”

GREGORY ROME



CHEF
REVELACIÓN

Madrid fusión



SUSCRÍBETE A NUESTRO NEWSLETTER Y ENTÉRATE DE TODO LO QUE PASA EN EL BREL

WWW.RESTAURANTEBREL.COM