



**WWW.
RESTAURANTEBREL
.COM**



by Gregory Rome

Es mi espacio personal; mezcla de mis recuerdos, gustos y experiencias vividas. Es mi forma de sentir y reflexionar sobre la cocina.

Un espacio emocional dentro de Brel donde disfrutar, bocado a bocado, de una propuesta gastronómica definida por lo inesperado.

Brel

**¡NUESTROS CHEFS TE PROPONEN
COMO PLAN...
“COCINA DE VANGUARDIA, SORPRESA Y
DIVERSIÓN”**

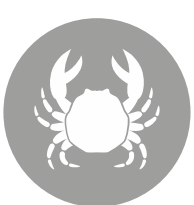
Comenzamos con los entrantes tipo street-food, seguimos con los segundos contruidos con la mejor materia prima que nos ofrece nuestra tierra ¿o quizás nos decantamos por las pizzas y pastas caseras? Toda decisión es acertada. Para rematar... nuestros postres que no te dejarán indiferente.

¡VAMOS AL LÍO!

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS.
CONSULTA QUE CONTIENE CADA PLATO:



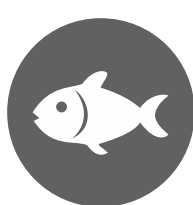
gluten



crustáceos



huevos



pescado



mostaza



apio



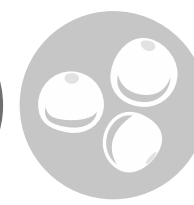
cacahuates



soja



lácteos



altramuces



moluscos



frutos
de cáscara



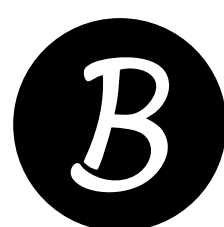
granos
de sésamo



E-X
sulfitos



picante



NUESTRAS SUGERENCIAS

TACO DE ATÚN

7,50 €

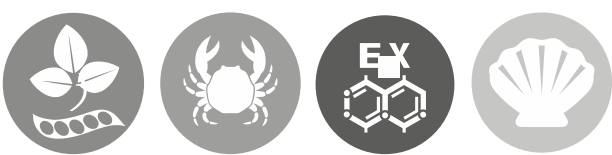
/// Taco de atún macerado con kimchi y siracha.



FRITURAS

/// Rabas de oreja de cerdo en salsa de tierra y mar.

13 €



/// Gyozas de cerdo con salsa de piña.

10 €



VERDURAS

/// Cogollitos a la brasa con miel de algarroba y chufa.

8 €

/// Manojos de espárragos trigueros a la brasa.

5 €

MARISCOS

/// Langostino al ajillo "nuestra manera".

16,50 €



ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA CESAR 17,20€

/// Pollo, confitura de tomate, salsa cesar, espuma de parmesano, nuez rallada, mix de lechuga.



TOMATES Y BURRATA 14,50 €

/// Tartare de tomate Raff, tomate seco, cebolleta, aceite de albahaca, crocante de almendra marcona y pera.



ENSALADILLA DE FOIE, ANGUILA Y 14 €

GRASA DE TUETANO CON MANZANA

/// Ensaladilla fría con anguila ahumada, foie rallado y manzana grammy, con espuma de mayonesa, patata y aceite de atún.



JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA 23 €

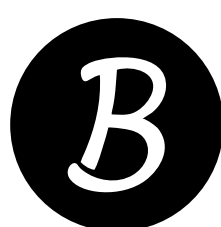
TABLA DE QUESOS SELECCIÓN 16 €

HOGAZA DE PAN   3,50 €

HOGAZA DE PAN A LA BRASA CON TOMATE 4,50 €

PALL -I -OLI Y AOVE      3 €

PAN SIN GLUTEN 2 UD) 3,50 €



* AOVE
(Aceite de Oliva Virgen Extra)

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETA DE QUESO

3 €

/// Leche de cabra del sereix, leche de vaca, Parmesano Reggiano de 36 meses.



ALBÓNDIGA AL ESTILO THAY

13 €

/// Albóndigas de pollo acompañadas de salsa aromático de curry rojo, cacahuete cebolla tierna y cilantro.



NUESTRA TORTILLA DE PATATA

8,50 €

/// Cebolla y patata rehogada en AOVE, trufa de temporada, espuma de huevo campero sopeleada.



MEJILLONES AL BREL

18,50 €

/// Mejillones con cebolla, apio, zanahoria y nata.



FOCACCIA DE BERENJENA

18 €

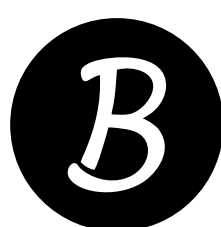
/// Berenjena asada, burrata, laminas de panceta, cebolla brasa, anguila ahumada.



COCA IBÉRICA

19 €

/// Tomate asado, rucula, parmesano, jamón ibérico y pesto de avellanas y piñones.



* AOVE

(Aceite de Oliva Virgen Extra)

CARNES

TARTARE DE CARNE

29 €

/// Solomillo picado a cuchillo, aliñado con alcaparras, cebolla y chutney de tomate y mostaza antigua. Acompañado con patatas fritas casera y tostadas de pan.



SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

29 €

PRESA IBERICA Y SUS HIERBAS

25 €

/// Presa iberica 100% bellota marinada en especias con salsa de chimichurry mediterráneo.



ARROSSEJAT DE FOIE Y PATO

17,50 €

/// Confit de Pato, foie, cebolla, fideo fino y all i oli de naranja.



PESCADOS

BACALAO AL TURRÓN

25 €

/// Bacalao en cocción de 65°C con salsa de turrón blando de xixona y puré de patata.



ARROZ MELOSO DE PULPO

19 €



PESCADO DE LONJA

S/M



PIZZAS

NAPOLI

10,50 €

/// Tomate, queso, jamón braseado.



4 QUESOS

11,45 €

/// Tomate, mozzarella, queso de cabra, cabrales y parmesano.



CALZONE KOUKI

11,45 €

/// Nata, queso, carne picada, espinaca.



DEL GAMBERRO

12,50 €

/// Tomate, queso, jamón braseado, champignones, cebolla, yema de huevo y filete de anchoa.



SALVAJE

13,50 €

/// Tomate, queso, salchicha italiana picante, champignones, huevo y cebolla braseada.



COCOK

14 €

/// Pollo marinado en chimichurri, tomate, queso, cebolla braseada y salsa de yogurt-ahi.



CABRITA

12,50 €

/// Tomate, queso, beicon troceado, queso de cabra, espinaca fresca, tomate seco.



GAMBAS

16 €

/// Tomate, ajo, tequila, guindilla fresca, parmesano, cilantro, queso y gambas.



NATURAL

11,50 €

/// Tomate natural, champignones, pimientos, mozzarella, menestra de verduras, parmesano, cebolla y aceite de albahaca.



MARY POPPINS

16 €

/// Carne picada, queso, tomate, champiñones, parmesano y beicon.



BRASA

16,40 €

/// Masa de pizza negra, tomate, queso, roast-beef, vinagreta de mostaza, lascas de parmesano, rucula salvaje.



COCAS

MALLORQUINA

14,50 €

/// Tomate, queso, sobrasada, miel, queso de Torta del Casar, cebolla braseada.



LA BOLOGNIA

17,50 €

/// base de pesto, mortadela de pistachos de bologna, escamas de reggiano, flor di latte, rucula, aceituna negra.



PASTAS CASERAS

PARDELLE BURRATA

15,50 €

/// Tomate natural, albahaca, tomate seco, vino blanco, queso burrata.



PARDELLE ALFREDO CON ESPINACAS

15,50 €

/// Salsa de nata, reggiano, espinacas y gambas.



SPAGHETTI CARBONARA

13,50 €

/// Guanciale, cebolla, vino blanco, nata y parmesano.



LASAÑA BY GREGORY ROME

12,70 €

/// Pasta wantoong frita, carne de vaca vieja curry rojo, bechamel de Torta del Casar, kikos, rúcula salvaje y aceite de albahaca.



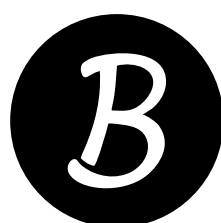
SPAGHETTI AL REGGIANO DE 36 MESES CON TRUFA NEGRA DE VERANO

25 €

/// Spaghetti al Reggiano de 30 meses con trufa negra de verano terminada en mesa.



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



DULCE FINAL

***Os recordamos acompañar vuestro postre con un vino dulce.**

Pregunta a nuestro sumiller por nuestra selección.

Recuerdos de la infancia

9,50 €

/// Torrija de hojaldre de croissant frita con crema de almendra, helado de chocolate blanco aromatizado.



Homenaje a Daniela (mi abuela)

9 €

/// Mousse de chocolate y caramelo, polvo de galleta, cremoso de Natilla, crujiente de almendra garrapiñada, trufa de chocolate y helado de galleta.



Tarta de queso

8,50 €

*/// Tarta de queso con corazón fundente, y fuerte sabor a queso de cabra del **Sereix**.*



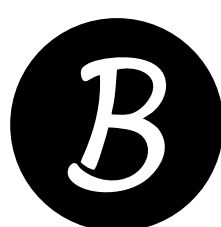
Mousse de chocolate

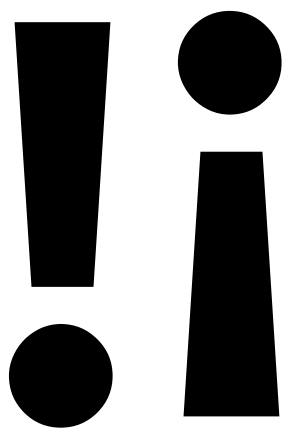
6,50 €



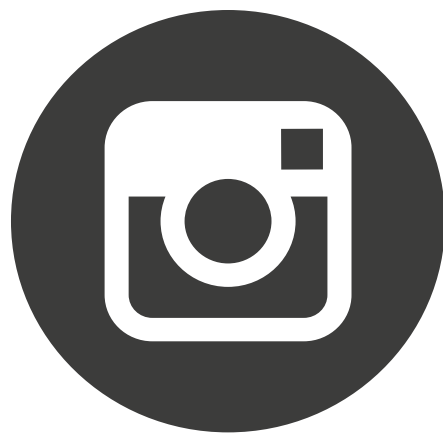
Tabla de quesos selección

16 €





**WWW.
RESTAURANTEBREL
.COM**



Brel