



**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.

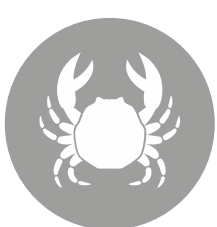
**¡VAMOS AL LÍO!**

**SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS.**  
CONSULTA QUE CONTIENE CADA PLATO:

---



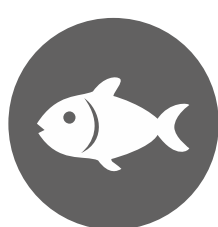
gluten



crustáceos



huevos



pescado



mostaza



apio



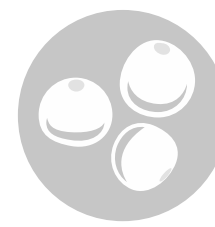
cacahuates



soja



lácteos



altramuces



moluscos



frutos  
de cáscara



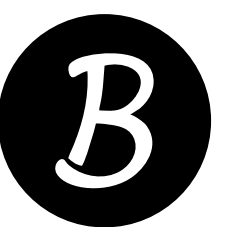
granos  
de sésamo



sulfitos



picante



---

# MUNÚS DEGUSTACIÓN

## MENU FOODIE + BEBIDA

Mesa completa

35 €  
*x comenzal*

- *Aperitivo de cocina*
- *Cucurucho de atún rojo y aguacate*
- *Piruleta de pollo*
- *Taco de cochinita pibil*
- *Arroz de presa ibérica y anguila ahumada*
- *Tarta de queso*

## MENU DEGUSTACIÓN + BEBIDA

Mesa completa

75 €  
*x comenzal*

- *Aperitivo de cocina*
- *Cucurucho de atún rojo y aguacate*
- *Huevo con gula, patata y tuétano*
- *Raviolo de foie y crema de maíz*
- *Milhojas de carrillada de ternera*
- *Arroz caldoso de mero, gambas y morro*
- *Homenaje a Daniela*

## MESA Ø BY GREGORY ROME

90 €  
*x comenzal*

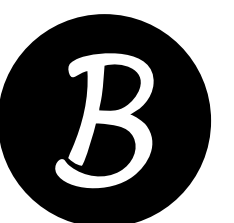
*Menú elaborado a partir de la temporada y estacionalidad de los productos y selección del chef ( sujeto a disponibilidad )*

## MENU DESGUTACIÓN MESA Ø

Mesa completa

80 €  
*x comenzal*

- 2 aperitivos*
- 3 entrantes*
- 2 principales*
- 1 postres*



---

# ENTRANTES

## PIRULETA DE POLLO

6,5 €

*/// Pechuga de pollo de campo, empanada en copos de maiz, envuelta en algodón de azucar con flores y pólvora de especias.*



## ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE CURRY THAYLANDES

13 €

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



## CUCURUCHOS DE ATÚN Y AGUACATE

5 €

*/// Cucuruchos rellenos de atún rojo, macerado en kimchi y siracha, crema de aguacate y cebollita china.*



## ALCACHOFA A LA BRASA CON JAMÓN IBERICO

5 €

## ALCACHOFA A LA BRASA CON YEMA DE HUEVO Y PANCETA IBÉRICA

7,5 /u €



## HUEVO FRITO DE OCA CON PATATA, GULAS Y TUETANO A LA BRASA

23 €

*/// Huevo de oca frito, patatas salteadas con gulas, ajos y un toque de guindillas, acompañado con un tuétano a la brasa, acompañado de pan de ajo para mojar.*



**CROQUETAS DE QUESO REGGIANO** 3 €  
*/// Leche de cabra del sereix, leche de vaca, Parmesano Reggiano de 30 meses.*



**TACOS DE COCHINITA PIBIL-CHILI ROM** 4 €  
*/// Tortilla de trigo, cerdo macerado en especias mexicanas, asado con hojas de platan, con cebollita roja encurtida.*



**PLANCHA DE OREJA DE CERDO FRITA** 14,5 €  
*/// Rabas de oreja de cerdo en salsa de tierra y mar.*



**MEJILLONES AL BREL** 18,5 €  
*/// Mejillones con cebolla, apio, zanahoria y nata.*



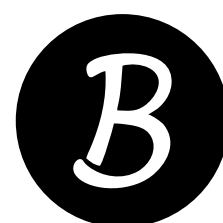
**SETAS SILVESTRES EN TEMPURA** 16,5 €  
**(Opción vegana y vegetariana)**  
*/// Setas silvestres de temporada en tempura acompañadas de mayonesa trufada.*










**GYOZAS KOREANAS** 11,5 €  
*/// Gyozas de pollo y verduras a la sarten con cilantro, pan de gamba y mayonesa de ajo y lima.*



**PORK&ROLL Y HIERBAS** 12 €  
*/// Pan brioche marcado en mantequilla relleno de cerdo mechado con mayonesa de chipotle, ensalada de col fermentada y mix de hierbas aromáticas.*



JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA	23 €
¶ TABLA DE QUESOS SELECCIÓN	16 €
¶ HOGAZA DE PAN  	3,5 €
¶ HOGAZA DE PAN A LA BRASA CON TOMATE	5 €
¶ ALL -I -OLI Y AOVE     	3 €
¶ PAN SIN GLUTEN 2 UD)	3,5 €

**\* AOVE**  
(Aceite de Oliva Virgen Extra)

---

## ¶ VEGETARIANO VEGANO

¶ ALCACHOFA A LA BRASA DEL KAMADO 3,5 €

¶ ESPARRAGOS DE ¶ VILLENA A LA BRASA 5 €

¶ BERENGENA ASADA A LA BRASA, 12,5 €  
CON HEÜRA Y QUESO FETA VEGANO

*/// Berengena asada, picada de heüra, tabule de coliflor, queso vegano tipo feta y salsa de yougurt vegetal ahumada.*



COCA DE SETAS HEÜRA Y HUMMUS 13 €

*/// Masa de pizza, base de hummus y setas con tiras de heüra.*



---

# CARNES

## 🍷 MILHOJA DE CARRILLADA DE TERNERA 18,5 €

/// Carrillada de ternera cocinada al método tradicional, terminada en plancha, con hojaldre caramelizado, demiglace de ternera y verduritas salteadas y glaseadas.



## COSTILLA DE TERNERA 25 €

/// Costilla de ternera a baja temperatura, glaseada con salsa teriyaki de verduras asadas.



## CANELONES DE PATO Y TRUFA NEGRA 20 €

/// Canelones rellenos de pato, foie y setas, bañados en bechamel trufada y demiglace.



## 🍷 ROM TRUFFLE 🍷 BURGUER 18,5 €

/// Pan hojaldrado, picaña de ternera picada, queso brie, crema de trufa blanca, canonigos, mayonesa de setas y trufa, chutney de tomate y crema de yema de huevo.



## STEACK TARTAR 24 €

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





---

# PESCADOS

## BACALAO AL TURRÓN

30 €

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



## LUBINA AL HORNO CON VERDURAS RÚSTICAS

60 €  
1KG.

*/// Lubina hecha al horno en cama de verduras asadas.*



## CORVINA CON CREMA DE AVELLANAS Y PURÉ DE APIONABO

25 €

*/// Corvina salvaje a la plancha con guarnición de pure de apionabo y crema de avellanas.*



---

# ARROCES

## ARROZ DE PRESA IBERICA Y ANGUILA AHUMADA

18 €

*/// Arroz seco de carne, con presa iberica  
marcada en tataki y lomo de anguila ahumada.*



## ARROZ CALDOSO DE MERO, GAMBAS, Y MORRO

17,5 €

*/// Arroz caldoso, con fumet y caldo de  
carne, con verduras de temporada, morro de  
cerdo, mero y gambas.*



---

# COCAS

## COCA DE BROTES DE ALICANTE 12 €

*/// Base de masa, tomate Mutxamiel, tomate cherry amarillo, fior di latte, romero, AOVE, miel flores secas cultivadas en Alicante, brotes de guisantes y polen de muro de Alcoy.*



## COCA DE QUESO Y NARANJA 14,50 €

*/// Base de masa, mermelada de naranja amarga valenciana, queso Brie, AOVE.*



## COCA DE ANGUILA Y BERENGENA 18 €

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



## COCA BOLOGNIA 17,5 €

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



## COCA FOCACCIA AL AJO 9 €

*/// masa de pizza horneada con romero, AOVE y parmesano acompañada de crema de ajo y queso para mojar al gusto.*



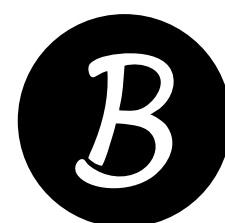
## ¶ MALLORQUINA 15 €

*/// Tomate, queso, sobrasada Mallorquina, miel, queso Torta del Casar y cebolla brasa.*



★ AOVE

(Aceite de Oliva Virgen Extra)



---

# PIZZAS

## NAPOLI

11 €

*/// Tomate, queso, jamón braseado.*



## 4 QUESOS

11,95 €

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



## CALZONE KOUKI

11,95 €

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



## DEL GAMBERRO

13 €

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



## SALVAJE

14 €

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



## COCOK

14,5 €

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



## CABRITA

13 €

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



## GAMBAS

16,5 €

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



## NATURAL

12 €

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



## MARY POPPINS

15,5 €

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



## BRASA

16,9 €

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



# PASTAS CASERAS

**SPIGALOTTI AL PESTO DE PISTACHO** 25 €

*/// Pasta spigalotti con pesto y pistachos cremado con nata fresca.*



**RAVIOLO DE FOIE Y CREMA DE MAÍZ** 27 €

*/// Raviolo relleno de foie, acompañado con salsa de maíz y demiglace de ave.*



**PAPARDELLE BURRATA** 16,5 €

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



**PAD THAY ESTILO BANGKOK** 13,5 €

*/// Noodles, cebolleta china, tofu, gambas, salsa pad thay, cachuetes, cilantro y brotes de soja.*



**NUESTRA CARBONARA** 15 €

*/// Interpretación de la pasta carbonara con penne, guanchiale, pimienta, pecorino romano, yema de huevo, caldo de cottura.*



**LASAÑA BY GREGORY ROME** 15 €

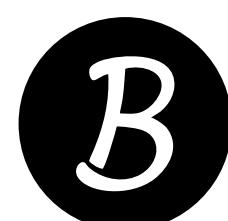
*/// Pasta wantoong frita, carne de vaca vieja curry rojo, bechamel de Torta del Casar, kikos, rúcula salvaje y aceite de albahaca.*



**SPAGHETTI AL REGGIANO DE 36 MESES** 29 €

**CON TRUFA NEGRA DE VERANO**

*/// 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.

## **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**.*

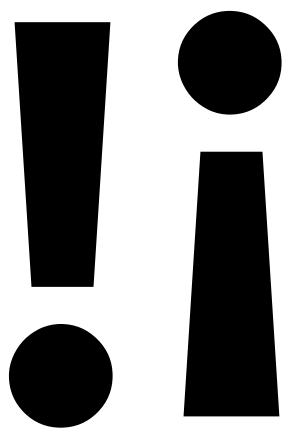


## **Mousse de chocolate** 6,50 €



## **Tabla de quesos selección** 16 €





**WWW.  
RESTAURANTEBREL  
.COM**



---

*Brel*