

BRASERIA  
**LLENYA**

CARN, BRASA I HISTÒRIA

CAST



## **PARA COMPARTIR**

### **PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO**

Pan de cristal tostado, tomate de temporada y jamón ibérico. | 18

### **SURTIDO DE QUESOS KM 0**

Selección de quesos artesanos del Pallars con mermelada y frutos secos. | 18

### **BRAVAS CON DOS SALSAS**

Patatas crujientes con dos salsas caseras. | 10

### **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 12**

### **CRUJIENTE DE POLLO**

Con salsa de curry amarillo y patatas fritas. | 13

### **BURRATA TRUFADA**

Tomate de temporada, aceite de albahaca, helado de tomate maduro y piñones. | 16

### **CECINA DE ANGUS AHUMADA**

Con espinacas tiernas y pecorino trufado. | 18

### **CEVICHE DE ATÚN**

Con leche de tigre de maracuyá. | 18

### **STEAK TARTAR**

Cortado a cuchillo y preparado al momento. | 21

### **TATAKI DE CIERVO**

Salsa ponzu, mayonesa de sésamo y pasta wonton crujiente. | 21

### **ENSALADA DE COLORES CON VENTRESCA DE ATÚN | 16**

### **TARTAR DE LANGOSTINO**

Ajoblanco de almendras y aceite de hierbas. | 16

**PAN DE MASA MADRE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y MANTEQUILLA**  
2.90 / persona



## **BRASA BY JOSPER**

TODAS NUESTRAS CARNES SE COCINAN A LA BRASA JOSPER CON CARBÓN VEGETAL.

### **VERDURAS A LA BRASA**

Verduras de temporada con salsa romesco. | 18

### ★ **HAMBURGUESA ANGUS LLENYA**

Pan de patata, queso cheddar, rúcula, cebolla caramelizada y patatas fritas. | 18

### ★ **LA MADURADA**

180 g de carne de vaca madurada, pan brioche negro, mantequilla trufada, salsa de setas, queso Tou dels Til·lers, cebolla caramelizada, rúcula y patatas fritas. | 21

### **POLLO MARINADO**

Pollo marinado en casa y cocinado a la brasa. | 15

### **BROCHETA DE PLUMA IBÉRICA**

Con ajo y perejil. | 19

### **ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA**

Con reducción de Pedro Ximénez. | 21

### **ENTRECOT DE TERNERA CON HUESO**

300 g. | 27

### **PESCADO DEL DÍA A LA BRASA**

Según mercado.

### **PULPITOS GUISADOS CON PATATAS | 19**

### **CARRILLERA DE TERNERA COCINADA A BAJA TEMPERATURA**

Con puré de boniato. | 20



## **NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES MADURADAS**

Una selección exclusiva de carnes maduradas.  
Recomendadas para compartir entre dos y cuatro personas.

**T-BONE | 70 €/KG**

**TOMAHAWK | 75 €/KG**

**LURRA | 80 €/KG**

**BUEY | 100 €/KG**

**PALO PREMIUM | 60 €/KG**

**RUBIA GALLEGA | 150 €/KG**

Todas las carnes se acompañan de patatas fritas caseras,  
verduras de temporada y nuestras salsas.

# **POSTRES**

## **FLAN CASERO**

Con helado artesano de nata. | 7

## **TIRAMISÚ**

Casero. | 8

## **PIÑA A LA BRASA**

Con helado de crema de pino mediterráneo. | 8

## **PAN CON CHOCOLATE**

Pan con aceite, chocolate y sal. | 7

## **POSTRE CÍTRICO**

Crema cítrica, crumble, crujiente de miel y merengue. | 8

## **CREMOSO DE QUESO**

Con frutos rojos. | 8

## **BOWL DE AÇAÍ**

Con granola, fruta y leche condensada. | 8