

BRASERIA
LLENYA

CARN, BRASA I HISTÒRIA



PER COMPARTIR

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I PERNIL IBÈRIC

Pa de vidre torrat, tomàquet de temporada i pernil ibèric. | 18

ASSORTIT DE FORMATGES KM 0

Selecció de formatges artesans del Pallars amb melmelada i fruits secs. | 18

BRAVES AMB DUES SALSES

Patates cruixents amb dues salses casolanes. | 10

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC | 12

CRUIXENT DE POLLASTRE

Amb salsa de curry groc i patates fregides. | 13

BURRATA TRUFADA

Tomàquet de temporada, oli d'alfàbrega i gelat de tomàquet madur i pinyons. | 16

CECINA ANGUS FUMADA

Amb espinacs tendres i pecorino trufat | 18

CEVICHE DE TONYINA

amb llet de tigre de maracuya | 18

STEAK TARTAR

Tallada a ganivet i preparada al moment. | 21

TATAKI DE CÉRVOL

Salsa ponzu, maionesa de sèsam i pasta wonton cruixent | 21

AMANIDA DE COLORS AMB VENTRESCA DE TONYINA | 16

TÀRTAR DE LLAGOSTÍ

Ajoblanco d'ametlles i oli d'herbes. | 16

PA DE MASSA MARE, OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I MANTEGA
2.90 / persona



BRASA BY JOSPER

TOTES LES NOSTRES CARNS ESTAN CUINADES A LA BRASA JOSPER
AMB CARBÓ VEGETAL

VERDURES A LA BRASA

Verdures de temporada amb salsa romesco | 18

★ **HAMBURGUESA ANGUS LLENYA**

Pa de patata, formatge cheddar, rúcula, ceba caramel·litzada
i patates fregides | 18

★ **LA MADURADA**

180g de carn de vaca madurada, pa de brioche negre,
mantega trufada, salsa de ceps, formatge Tou dels Til·lers, ceba
caramel·litzada, rúcula i patates fregides. | 21

POLLASTRE MARINAT

Pollastre marinat a casa a la brasa | 15

BROQUETA DE PLOMA IBÈRICA

Amb all i julivert | 19

ENTRANYA DE VEDELLA A LA BRASA

Amb reducció de pedro ximenez. | 21

ENTRECOT DE VEDELLA AMB OS

300g | 27

PEIX DEL DIA A LA BRASA

Segons mercat

POPETS GUISATS AMB PATATES | 19

GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA | 20

Amb puré de moniato



LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS MADURADES

Una selecció exclusiva de carns madurades.
Recomanades per compartir entre dues i quatre persones.

T- BONE | 70€ KG

TOMAHAWK | 75€ KG

LURRA | 80€ KG

BOU | 100€ KG

PALO PREMIUN | 60€ KG

RUBIA GALLEGA | 150€ KG

Totes les carns s'acompanyen de
patates fregides casolanes, verdures de temporada
i les nostres salses.

POSTRES

FLAM CASOLÀ

Amb gelat artesà de nata | 7

TIRAMISÚ

Casolà | 8

PINYA A LA BRASA

Amb gelat de crema de pi mediterrani | 8

PA AMB XOCOLATA

Pa amb oli, xocolata i sal | 7

POSTRES CÍTRIQUES

Crema cítrica, crumble, cruixent de mel i merengue | 8

CREMÓS DE FORMATGE

Amb fruites vermelles | 8

BOWL D'AÇAÍ

Amb granola, fruita i llet condensada | 8