

BRASERIA
LLENYA

CARN, BRASA I HISTÒRIA



À PARTAGER

PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE ET AU JAMBON IBÉRIQUE

Pain de cristal grillé, tomate de saison et jambon ibérique. | 18

ASSORTIMENT DE FROMAGES KM 0

Sélection de fromages artisanaux du Pallars, accompagnés de confiture et de fruits secs. | 18

POMMES DE TERRE BRAVAS ET LEURS DEUX SAUCES

Pommes de terre croustillantes accompagnées de deux sauces maison. | 10

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE | 12

POULET CROUSTILLANT

Avec sauce au curry jaune et frites. | 13

BURRATA TRUFFÉE

Tomate de saison, huile au basilic, glace à la tomate mûre et pignons de pin. | 16

CECINA DE BŒUF ANGUS FUMÉE

Avec jeunes pousses d'épinards et pecorino truffé. | 18

CEVICHE DE THON

Avec leche de tigre au fruit de la passion. | 18

STEAK TARTARE

Coupé au couteau et préparé à la minute. | 21

TATAKI DE CERF

Sauce ponzu, mayonnaise au sésame et pâte wonton croustillante. | 21

SALADE COLORÉE AU VENTRE DE THON | 16

TARTARE DE GAMBAS

Ajoblanco aux amandes et huile aux herbes. | 16

PAIN AU LEVAIN, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ET BEURRE
2,90 par personne



BRASA BY JOSPER

TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS DANS NOTRE FOUR
JOSPER.

LÉGUMES GRILLÉS

Légumes de saison accompagnés
de sauce romesco. | 18



BURGER ANGUS LLENYA

Pain à la pomme de terre, cheddar, roquette,
oignon caramélisé et frites. | 18



LA MADURADA

180 g de viande de bœuf maturée, pain brioché noir,
beurre truffé, sauce aux champignons, fromage Tou dels
Til·lers, oignon caramélisé, roquette et frites. | 21

POULET MARINÉ

Poulet mariné maison et grillé au charbon de bois. | 15

BROCHETTE DE PLUMA IBÉRIQUE

À l'ail et au persil. | 19

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE

Avec réduction de Pedro Ximénez. | 21

ENTRECÔTE DE BŒUF AVEC OS

300 g. | 27

POISSON DU JOUR GRILLÉ

Selon arrivage.

PETITS POULPES MIJOTÉS AVEC DES POMMES DE TERRE | 19

JOUE DE BŒUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE

Avec purée de patate douce. | 20



NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES

Une sélection exclusive de viandes maturées.
Recommandées à partager entre deux et quatre personnes.

T-BONE | 70 €/KG

TOMAHAWK | 75 €/KG

LURRA | 80 €/KG

BOEF | 100 €/KG

PALO PREMIUM | 60 €/KG

BLONDE DE GALICE | 150 €/KG

Toutes les viandes sont accompagnées de frites maison, de légumes de saison et de nos sauces.

DESSERTS

FLAN MAISON

Avec glace artisanale à la crème. | 7

TIRAMISU MAISON | 8

ANANAS GRILLÉ

Avec glace au pin méditerranéen. | 8

PAIN ET CHOCOLAT

Pain, huile d'olive, chocolat et sel. | 7

DESSERT AUX AGRUMES

Crème aux agrumes, crumble, croustillant
au miel et meringue. | 8

CRÉMEUX AU FROMAGE

Avec fruits rouges. | 8

BOWL D'AÇAÏ

Avec granola, fruits et lait concentré. | 8