

BRUSTAL.

El alma de la tapa
El sabor de España

PARA PICAR

servicio de pan, alioli y aceitunas .4

PAN CON TOMATE	.4
PATATAS BRAVAS ‘como Dios manda’	.10
TOSTA DE SOBRASADA con queso cabra y miel	.12
PIMIENTOS DE PADRÓN	.6
CROQUETAS de jamón ibérico	.12
CROQUETAS de verduras asadas y queso cabra	.12
JAMÓN IBÉRICO Cebo de Campo 100g	.24
cortado a mano, con pan moreno tostado y tomate	

LOS CLÁSICOS

perfectos para compartir

CALAMARES REBOZADOS	.12
con mayonesa de lima	
MEJILLONES a la marinera	.14
para ‘chuparse los dedos’	
TUMBET MALLORQUÍN	.12
con patata, berenjena, calabacín, pimiento rojo y verde	
CANELON DE RABO DE TORO	.14
con salsa de tomate, bien gratinado	
Las clásicas GAMBAS AL AJILLO	.14
para mojar pan	
BERENJENA PARMIGIANA	.12
muy de la casa, servida en su cazuela	
HUEVOS ROTOS con gambas al ajillo	.20
ideales para compartir	
ALBONDIGAS en salsa de tomate	.12
como las de la abuela	
SARDINAS a la brasa	.14
muy mediterráneas	

LOS CRUDOS

y ensaladas

CARPACCIO DE PULPO, estilo gallego	.22
con patatas y pimentón de la Vera	
SASHIMI DE SALMÓN salsa Brutal y guacamole	.16
TARTAR DE ATÚN con mango fresco	.20
LA CAPRESE de Bufala	.14
VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE mallorquín	.14
LA CÉSAR de pollo	.14
BURRATA con pesto de albahaca y pan tostado	.14

FOCACCIAS

caseras, fermentadas 72 h

LA BUFALA	.16
tomate y queso de búfala	
LA IBERICA	.16
tomate, mozzarella y jamón ibérico	

PASTAS FRESCAS

muy BRUTALes

PACCHERI DEL MAR	.24
con calamar, pulpo, gambas y mejillones	
TAGLIATELLE DE LA TIERRA	.20
con butifarra fresca y setas, muy de la isla	
RAVIOLIS DE ESPINACA Y QUESO DE BÚFALA	.20
con salsa de tres tomates y albahaca	
ESPAGUETIS CON BOGAVANTE	.32
hoy te lo mereces	

ARROZ EN PAELLA

especialidad de la casa

ARROZ DEL SENYORET	.22/pp
pulpito, calamar, gambas	
ARROZ NEGRO con allioli de azafran	.23/pp
pulpito, gambas, calamar en su tinta	
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO	.23/pp
con setas	
ARROZ DE VERDURA	.18/pp
de temporada	
ARROZ DEL DÍA	s/m
hoy manda la cocina, te lo contamos	

PESCADO

de la lonja a la mesa

LUBINA FRESCA, muy mediterránea	.23
con tomates cherry, aceitunas, alcaparras y patatas panaderas	
BACALAO A LA MALLORQUINA	.22
con espinacas, patatas y piñones	
FRITURA DEL MAR	.24
calamares, gambas, boquerones y gambón	
LOMO DE SALMÓN	.20
con salsa de eneldo y verduras de temporada	

CARNE

mejor con un buen tinto

ENTRECOT DE VACA RUBIA GALLEGA	.28
con patatas panaderas, pimientos de padrón y salsa de mostaza y miel	
SECRETO IBÉRICO	.22
en salsa de setas y puré de patata	
CACHOPO DE TERNERA	.24
relleno de jamon serrano y queso azul con fritas, como toca	
NAPOLITANA DE POLLO	.22
escalope rebozado con provoleta y tomate con fritas, claro	

GUARNICIONES

para acompañar

BONIATOS bien fritos	.6
PATATAS FRITAS	.4
BIMI SALTEADO con mayo de pimentón de la Vera	.8
ENSALADA VERDE	.6
TOMATE Y CEBOLLA MORADA	.8

... deja sitio para el postre

menú infantil

focaccia margarita .14 · espaguetis con albondigas .14 · pollo rebozado .14
crepe de Nutella .8