



A LA BRASA
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA
TLF 968 52 41 54



MENÚ SAN VALENTÍN

Disponible del 14 al 16 de febrero

SELECCIÓN DE PAN DE MASA MADRE

Degustación de Pan de Harina Francesa Molido ✦
en Molino de Piedra con Aceite Gourmet Picual

APERITIVO

Espumoso de Bloody Mary ✦

PLATOS INDIVIDUALES

Ensaladilla de remolacha asada, salmón y vegetales encurtidos ✦

Gazpaviche de fresas y atún rojo ✦

Panceta de ibérico, chiles y pancha asada ✦

Bacalao de anzuelo confitado en AOVE, azafrán, lima y clorofila ✦

Paletilla de lechal, tabulé de tomates asados y hierbas balsámicas ✦

POSTRE

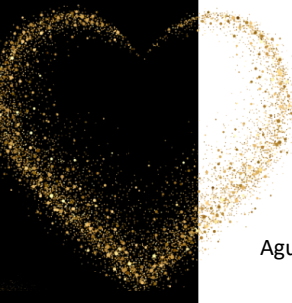
Coco, piña y ron ✦

CAFÉ

Todos nuestros cafés se elaboran con café de tueste natural ✦

-55€-

No incluye bebida
Agua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco Animoso y Vino Tinto Bruma Marín **+10€**
Con Bebida de la Casa más Maridaje de Vinos **+30€**





ALABRESA
RESTAURANTE

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA
TLF 968 52 41 54



MENU

VALENTINE'S DAY

Available from February 14 to 16

SELECTION OF SOURDOUGH BREAD

Tasting of French Flour Bread Ground in a Stone Mill
made in Cartagena along with Gourmet Picual Oil ♦

APPETIZER

Sparkling Bloody Mary ♦

INDIVIDUAL DISHES

Roasted beetroot ensaladilla*, salmon and pickled vegetables ♦

Strawberry and red tuna gazpaviche ♦

Iberian bacon, chillies and roasted corncob ♦

Cod confit in EVOO, saffron, lime and chlorophyll ♦

Roast suckling lamb shoulder, roasted tomato tabbouleh and
balsamic herbs ♦

DESSERT

Coconut, pineapple and rum ♦

COFFEE

All our coffees are made with natural roasted coffee ♦

-55€-

Drinks are not included

Water, Soft Drinks, Beer, Animoso White Wine and Bruma Marín Red Wine **+10€**

With House Drinks and Wine Pairing **+30€**

