

THE ART OF GRILL

**PURA
BRASA**

—
ASADOR ESPAÑOL



...Cruzamos el Atlántico hasta llegar al norte de la Península Ibérica, en la capital de Cantabria, Santander. De allí embarcamos en una travesía gastronómica degustando las recetas de mi madre y las de nuestros amigos y sus restaurantes. Sabores de Galicia, Asturias y hasta Madrid, que sirvieron de inspiración al chef para crear esta gran selección de nuestra

COCINA ESPAÑOLA AL CARBÓN

Como dicen en mi país... **¡Qué aproveche!**



We crossed the Atlantic until we reached the north of the Iberian Peninsula, in the capital of Cantabria, Santander. From there we sailed on a gastronomic journey savoring my mother's and my friends' recipes and their restaurants'. Flavors of Galicia, Asturias and even Madrid that served as the chef's inspiration to create this broad selection of our

SPANISH BARBEQUE CUISINE

Like they say in my country... **¡Qué aproveche!**



ANTIPASTOS_

Antipasto vegetariano

Con productos ecológicos costarricenses en nuestra parrilla de carbón, berenjena, zuquini, cebolla, chile, tomate, hongos, tomate cherry

With organic Costa Rica products on our charcoal grill, eggplant, zucchini, onion, chili, tomato, mushrooms, cherry tomato

9.990

Tabla mixta de Ibéricos

Jamón Ibérico , chorizo ibérico, salchichón ibérico y queso manchego

Iberian ham, iberian pork sausage, iberian spicy sausage and manchego cheese

17.990

Pizarra especial de jamón ibérico

Pierna de cerdo ibérico con pantumaca

Iberian pork leg with pantumaca

17.990

Tablita mixta de chorizos receta clásica casera

Chorizo, chorizo especial, morcilla, chimi churri, salsa picante

Pork sausage, special pork sausage, blood sausage, chimi churri, spicy sauce

9.990

Chistorra caramelizada

Chistorra al cognac, pan de la casa y chile morrón

Fast-cure sausage with cognac, house bread and bell pepper

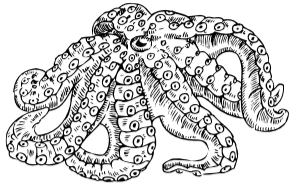
7.990

Queso ahumado de la Quesería de nuestros amigos de Zarcero

Con Espejo de coulis de frutos rojos

Smoked cheese with a mirrir of red fruit coulis

7.990



ENTRADAS_ MIXTAS

Trío de empanadas de la casa elaborada con nuestra receta tradicional

Hechas en casa, de carne, pollo y capressa
Homemade, meat, chicken and capressa

9.990

Trío de baos

Cerdo, pollo y carne de res
Pork, chicken and beef

9.990

Steak tartar & tuétano

Sabor auténtico de res, con un golpe muy especial
de humo y colágeno

Authentic beef flavor with a very special hit of
smoke and collagen

11.990

Burrata de Búfala especial de la casa

Sobre cama de lechuga y tomate cherry

Burrata on a bed of lettuce and cherry tomato

12.990

Dorado marinado

Dorado en pequeñas lonjas con nuestra marinada
especial de la casa

Dorado in small slices with our special house
marinade

10.990

Pulpo al olivo

Aderezo de aceitunas verdes y negras con kalamata

Octopues with green and black olive dressing with
kalamata

11.990

Pulpo a la gallega con el cocimiento “especial” del Chef

Pulpo, papas y pimentón

Octopues, potatoes and paprika

16.990

Rabas de calamar de mi Tierra “Cantabria”

Acompañado de ali oli

Squid accompanied by ali oli

7.990

Tartár de atún con aguacate

Atún fresco, semillas de sésamo, soya y aguacate
aderezado

Fresh tuna, sesame seeds, soya and dressed avocado

9.990

Tartar de salmón ahumado al momento

Salmón fresco, aguacate y manzana verde

Fresh salmon, avocado and green apple

12.990

Carpaccio de Salmón al eneldo

Lonjas con Aderezo de eneldo al estilo nórdico

Salmon slices with dill dressing in the nordic style

11.990

Carpaccio de Res al estilo il cavallino

Res, limón, arúgula, lascas de parmesano y
aderezo de la casa

Beef, lemon, arugula, parmesan flakes and
house dressing

10.990

Mejillones españoles receta de “mi mama” la Sra. Eloina, lo cocinamos con ella en su casa de Polanco en Cantabria

Mejillones, cebolla, caldo de pescaso y
un toque de pomodoro

Mussels, onion, fish broth and a
touch of pomodoro

8.990

Tortilla de patatas con la receta Tradicional Española “Buenísima”

Papas, cebolla, huevos

Potatoes, onion, eggs

6.990

Huevos rotos

Huevos con morcilla o con jamón y papas

Eggs with blood sausage or with ham and potatoes

9.990

Pimientos de piquillo estilo español

Relleno de rabo de toro en su jugo y el toque del Chef

Peppers stuffed with oxtail in its juice and the chef`s touch

8.990

Callos a la madrileña receta favorita de mis amigos del “Premier” en Santander

Mondongo, chorizo español, tocineta, cebolla, pezuña de cerdo

Tripe, spanish sausage, bacon, onion, pork hoof

8.990

Callos a la gallega

Una auténtica delicia!!! mondongo, chorizo español, tocineta, Cebolla, pezuña de cerdo, con garbanzos

A real delight!!!, tripe, spanish sausage, onion, pork hoof, with chickpeas

9.990

Provoletta oreganato un clásico de nuestro restaurante

Provoleta , orégano, aceite oliva

Provoleta, oregano, olive oil

8.990



ENSALADAS_ Y CEVICHEs

Ensalada de pollo tempura

Lechuga mixta, aderezo balsámico y miel,
parmesano, sésamo y pollo tempura

Mixed lettuce, balsamic and honey dressing,
parmesan, sesame and tempura chicken

9.990

Ensalada capressa, clásica en nuestros restaurantes. Muy Fresca

Clásica en nuestros restaurantes, muy fresca,
tomate, mozzarella fresca y albahaca

Classic in our restaurants, very fresh, tomato,
fresh mozzarella and basil

8.990

Ensalada Blue Berry

Arándanos, lechugas, almendras caramelizadas
,naranja, queso gorgonzola

Blueberries, lettuce, caramelized almonds, orange,
gorgonzola cheese

9.990

Ensalada Castelar

Lechuga mixta, aguacate, camarón miel, mostaza,
tomate, y naranja

Mixed lettuce, avocado, honey shrimp, mustard,
tomato and orange

10.990

Ensalada mixta de la casa

Lechuga , tomate, pepino, chile dulce, crotones

Lettuce, tomato, cucumbers, sweet chili, croutons

7.990

Ensalada Noruega

Lechuga, tomate cherry, cebolla caramelizada,
queso feta y salmon de 250 gr

Lettuce, cherry tomato, caramelized onion, feta
cheese and 250 gr of salmon

13.990

Ceviche mixto de la casa elaborado con pescados y Mariscos frescos traídos del puerto

Corvina, camarón, pulpo, y limón
Sea bass, shrimp, octopus and lemon

11.990

Ceviche caribeño igual que el anterior, con el toque de Puerto Viejo

Corvina, camarón, pulpo, leche de coco, piña
Sea bass, shrimp, octopus, coconut milk, pineapple

12.990



**CREMAS_
Y SOPAS**

Bisque de langosta

Crema de marisco, tomate y trozos de langosta
Seafood cream, tomato and lobster pieces

11.990

Crema de hongos mixtos, receta especial de nuestro Chef "Marco Corella"

Hongo champiñón, hongo porcini, hongo portobello, crema de trufa
Champignon mushroom, porcini mushroom, portobello mushroom, truffle cream

9.990

Sopa de cebolla, un clásico de nuestra cocina

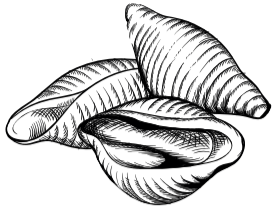
Cebolla blanca, pan de la casa, queso Monterey
White onion soup, house bread, monterey cheese

9.990

Sopa de mariscos frescos de nuestros proveedores del puerto

Cebolla, almeja, mejillón, camarón, calamar, corvina
Seafood soup: onion, clam, mussel, shrimp, squid, sea bass

11.990



PASTAS Y RISOTTOS_ AL ESTILO IL CAVALLINO

Lobster Mac and cheese “Excelentes”

Pasta fusilli, langosta, queso gorgonzola, queso parmesano y brandy

Fusilli pasta, lobster, gorgonzola cheese, parmesan cheese and brandy

13.990

Rigattone gratinado

Ragú de chorizo español y tocino, pomodoro y mozzarella

Gratin rigattone with spanish sausage and bacon ragu, oodoro and mozzarella

9.990

Espaguetti nápoles

Albondigón, pomodoro, guindilla, y parmesano

Spaguetti, big meatball, pomodorp, chilli and parmesan

9.990

Espaguetti boloñesa

Carne molida, pomodoro, queso parmesano y albahaca

Ground meat, pomodoro sauce, parmesan cheese and basil

9.990

Espaguetti al Crustacei

Marisco mixto al pomodoro y vino blanco, con fondo de pescado

Mixed seafood spaghetti with white wine, fish stock and pomodoro sauce

12.990

Penne Emperador

Penne con langosta, camarón jumbo al brandy y salsa rosada

Penne with lobster, jumbo shrimp with brandy and pink sauce

18.990

Raviolis de queso de cabra

Ravioli, queso de cabra, hongo portobello, tomate seco y arúgula

Ravioli, goat cheese, portobello mushroom, dried tomato and arugula

12.990

Lasagña de carne

Lasagña, carne molida, cebolla, zanahoria, salsa Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano

Lasagna, ground beef, onion, carrot, pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese

12.990

Risotto fungui y camarón trufado

Camarones portobello, champiñones porcini y mascarpone

Risotto with portobello shrimp, porcini mushrooms and mascarpone

13.990

Risotto Palermo

Mariscos mixtos, pomodoro y albahaca

Mixed seafood risotto, pomodoro and basil

14.990



PESCADOS_ Y MARISCOS

Salmón Sainz

Salmón, risotto negro, queso parmesano, salsa de puerro

Salmon, black risotto, parmesan cheese, leek sauce

16.990

Corvina Santander

En salsa blanca con camaroncitos, espárragos y puré de papas

Sea bass in white sauce with shrimp, asparagus and mashed potatoes

16.990

Corvina libernesca

Pomodoro, aceitunas, alcaparras sobre risotto parmesano

Sea bass with pomodoro, olives, capers on parmesan risotto

16.990

Atún rojo en nuestra parrilla al carbón

A la parrilla con ensalada mixta

Grilled tuna with mixed salad

13.990

Cazuela de camarón jumbo salvaje del pacifico gratinado

Camarón jumbo, hongos champiñón, cebolla, queso mozzarella

Jumbo shrimp, mushrooms, onion, mozzarella cheese

17.990

Pesca del día, viajamos al puerto "Puntarenas" y compramos los pescados y mariscos directamente a los barcos

Catch of the day, we travel to de port "Puntarenas",

and buy the fish and seafoods directly from the boats



CORTES_ NACIONALES MADURADOS

Lomito de res 350 gm

Beef tenderloin 350 gm

17.990

Punta de lomo 350 gm

Tip loin 350 gm

15.990

Delmónico 350 gm

Delmonic 350 gm

16.990

Bife de chorizo 350 gm

Bife de chorizo 350 gm

16.990

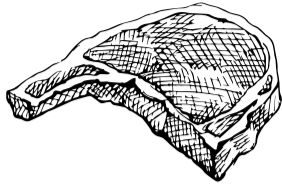
Tomahawk steak 700 gm

Tomahawk steak 700 gram

25.990

Precios sin impuestos

Prices without taxes



CORTES_ IMPORTADOS MADURADOS

Ribeye chuletón 600 grm (Choices)

Ribeye 600 grm

23.990

New york steak 600 grm (Choices)

New tork steak 600 grm

23.990

Cuadril-Picaña 350 grm (Choices)

Sirloin cap 350 grm

14.990

Entraña steak 300 grm (Choices)

Skirt steak 300 grm

18.990

Hamburguesa especial “Pura Brasa” (Angus)

Special burger “Pura Brasa” (Angus)

14.990

Estos cortes se servirán
con papas fritas o ensalada
these cuts will be served
with french fries or salad

Precios sin impuestos
Prices without taxes



OTRAS_ ESPECIALIDADES DE CARNE

Costilla de cerdo baby rib

Bañada en salsa Jack Daniel, acompaña de patatas fritas

Pork baby rib bathed in Jack Daniel sauce, served with french fries

14.990

Brocheta de res a la parrilla

Carne de res premium con vegetales mixtos

Premium beef with mixed vegetables

14.990

Brocheta de pollo a la parrilla

Premium chicken meat with mixed vegetables

12.990

Milanesa de Pollo Napolitana, un clásico de nuestra cocina “especial”

Pechuga de pollo, tomate, queso mozzarella, salsa pomodoro y papas fritas

Chicken breast, tomato, mozzarella cheese, pomodoro sauce and french fries

12.990

Rabo de toro al estilo de nuestro chef

Con su jugo con puré de papa

Oxtail with its juice and mashed potatoes

14.990

Jarrete de ternera (2 pax)

Osobuco entero de res cocinado a baja temperatura y tostado al horno ¡Delicia y sabor a raudales!

Osobuco cooked at low temperature and roasted in the oven

29.990

Carne estofada al estilo Pura Brassa, “Muy muy especial”

Lomo ancho, zanahoria, salsa pomodoro y cubos de papas

Beef tenderloin, carrot, pomodoro sauce and potato cubes

13.990

Lengua al estilo de Polanco

Lengua de res rebozada con huevo, pomodoro y puré de papas

Battered beef tongue with egg, pomodoro and mashed potatoes

13.990

Lomito “Pura Brasa” seleccionado y madurado catorce días

Lomito 350 gramos, risotto, queso parmesano, zanahoria y guisantes

Beef tenderloin 350 grm, risotto, parmesan cheese, carrot and peas

17.990

Lomito en salsa de hongos

Lomito de res 350 gramos, con nuestra salsa especial de hongos con puré de papas

Beef tenderloin 350 grm, with our special mushroom sauce, with mashed potatoes

17.990

Lomito al oporto

Lomito de res 350 gramos, con papas al romero

Beef tenderloin 350 grm, with rosemary potatoes

18.990

Puntas de lomito

Carne de res con nuestra salsa de chile jalapeño, cebolla y pepinillo, una delicia y un homenaje a nuestros hermanos mexicanos

Beef with our chili sauce, onion, pickle, a delight and a tribute to our mexucan brothers

16.990

Escalopines al cabrales

Carne de res rebozada con huevo con salsa de queso azul acompañado con papas fritas

Battered beef with blue cheese saue accompanied with french fries

14.990

Pechuga de pollo

Clásico de nuestra parrilla de carbón al estilo Doña Emma acompañada de papas fritas o ensalada

Classic chicked breast from our Doña Emma style charcoal grill accompanied by french fries or salad

9.990

Parrillada especial de la casa para compartir “ Lo tiene Todo”

En nuestra parrilla de carbón importada del mejor fabricante especial

Special house barbecue on our carbon grill imported from the best manufacturer special

25.990



NUESTRAS_ PAELLAS “Mínimo 2 pax”

Paella de carnes mixtas

Pollo, cola de lomo, conejo, cerdo para que disfruten de este autentica paella

Chicken, beef, rabbit, pork so you can enjoy this authentic paella

15.990 ración

Paella de mariscos mixtos de nuestra pesca del pacifico

Calamar, corvina, almeja, mejillón, camarón jumbo

Squid, sea bass, clam, mussel, jumbo shrimp

17.990 ración

Paella de langosta, salvaje del Pacifico y el toque especial de nuestro Chef

Langosta, tomate, espárragos

Lobster, tomato, asparagus

18.990 ración

Paella tinta de calamar

Corvina, calamar, camarón

Sea bass, squid, shrimp

18.990 ración



NUESTRAS_ GUARNICIONES

Arroz blanco

White rice

1.990

Pure de papa

Mashed potatoes

1.990

Espinacas a la crema

Creamed spinach

1.990

Pure de camote

Sweet potato puree

1.990

Papas romero salteadas

Sauteed rosemary potatoes

1.990

Yuca frita

Fried yucca

1.990

Papas fritas trufadas

Truffle fries

2.990

Papa asada

Roasted potato

1.990

Salsa jalapeña

Jalapeño sauce

1.990

THE ART OF GRILL

**PURA
BRASA**

—
ASADOR ESPAÑOL

