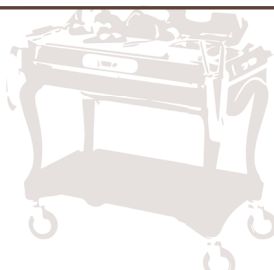


• LAS BRASAS DE CASTELLANA •								
PARA PICAR								
Ostras Frescas Fine de Claire (Pieza) 	8							
Gambas a la Gabardina     Salsa Tártara y Emulsión de sus Cabezas	28							
Pulpo a la Parrilla   Emulsión de Ajada, Espinaca y Mini Patata	28							
Jamón Ibérico de Bellota  Pan con Tomate, AOVE	45							
Caviar Imperial Osetra 30gr.     Blinis, Crema Agria	150							
Tortilla de Patata con Steak Tartar de Vaca Gallega     Encurtidos y Yema Curada Extra 10gr Caviar	27 70							
Cecina de Vaca Gallega   Almendras y AOVE, Pan de Aceitunas Negras	40							
ENSALADAS								
Ensalada de Tomate Aliñado AOVE y Sal Extra Ventresca de Bonito del Cantábrico	24 39							
Ensalada Tibia de Cogollos a la Brasa      Emulsión de Lechuga y Encurtidos Caseros	20							
Ensalada de Melón y Jamón Ibérico de Bellota con Burrata   	25							
Ensaladilla de Quisquilla de Motril      Emulsión Picante de Mostaza	25							
Ensalada de Hojas Verdes  Trigo Sarraceno, Ciruelas Asadas y Cecina de Vaca Gallega	26							
SOPAS Y CRUDOS								
Gazpacho de Tomate Crudités y Croutons    	20							
Steak Tartar de Vaca       Encurtidos y Tostadas de Croissant Extra 10gr Caviar	24 67							
Carpaccio de Pera    Queso Azul, Nueces, Tomates Deshidratados, Mostaza	28							
Carpaccio de Wagyu      Emulsión de Trufa y Yema Ecológica, Nueces, Champiñón,Chalota	36							
Salpicón de Bogavante Gallego Emulsión de Salpicón, Cebolla Fresca y Aceite de Cebollino	92							
Salmón Ahumado al Carbón con Gazpachuelo de Espinacas Mini Pepino, Cebollitas Encurtidas y Manzana Verde	26							
A LA PARRILLA								
Boniato Asado   Pico de Gallo y Tofu	21							
Pollo de Corral a la Brasa  Jardinera de Vegetales y Jugo al Limón	29							
Las Brasas Burger        Brioche, Bacón de Cerdo Ibérico, Queso San Simón, Mermelada de Cebolla, Tomate Asado, Pepinillo	30							
Chuleta de Cerdo Ibérico de Bellota 	32							
Pluma Ibérica Adobada en Pimentón y Miel         	35							
Solomillo (150 gr. 250 gr.) 	34 44							
Chuletas de Cordero Lechal a la Brasa  Chimichurri	42							
Solomillo con Salsa de Mostaza    Vegetales a la Brasa	46							
Entrecote (220 gr. 350 gr.) 	48 58							
"Kagoshima" Wagyu Japonés (150 gr.)	60							
Chuleta de Vaca Gallega Selección Lomo Bajo (700 gr.) 	95							
T Bone de Vaca Gallega (1000 gr.) 	120							
Chuleta Premium Madurada Las Brasas (1200 gr.) 	125							
DE LONJA								
Almeja Gorda     En Salsa Marinera 	39							
Cigala a la Brasa Aliño de Ajo, Perejil y Limón 	35							
Lubina Salvaje     Emulsión Cítrica y Ensalada de Pamplina y Brote Verde	46							
Calamar a la Brasa (700gr) Salsa de Tinta, Cebolla Frita 	35							
Lomo de Bonito del Cantábrico Ahumado    Vinagreta de Tomate, Reducción de Tomate Seco y Piparras Fritas	35							
Navajas a la Brasa  Aliño de Ajo y Perejil	38							
Pescado de Lonja Preguntar por disponibilidad.	55							
LOS FAVORITOS PARA COMPARTIR								
Arroz Cremoso de Pulpo      Emulsión de Ñora	60							
Solomillo Wellington      Puré de Patata, Salsa Perigord	80							
Rodaballo a la Brasa    Salsa Bilbaína	90							
ACOMPAÑAMIENTOS								
Puré de Patata, Mantequilla Pasiiega 	11							
Patatas Fritas 	11							
Bimi Asado con Ajo y Guindilla 	11							
Ensalada de Hojas Verdes, Aderezo Francés  	11							
Pimientos de Padrón Fritos 	11							
Espárragos Verdes Gratinados, Holandesa de Tomate  	11							
Patatas Fritas, Queso Parmesano, Trufa Negra 	11							
Arroz Blanco 	11							
Verduras Asadas, Aceite de Oliva 	11							

PARTNERS IN PROVENANCE

El compromiso de « Partners en Provenance » nace del respeto hacia agricultores, ganaderos y productores locales y su dedicación para ofrecer alimentos de la mas alta calidad. Rosewood Villa Magna busca las mejores granjas, huertas y artesanos para proporcionar a nuestros clientes productos locales "premium" como verduras de la Huerta de Aranjuez, huevos de corral de Avicola Redondo en el Barraco, Avila; aceite de oliva de Verde Esmeralda en la Sierra de Cazorla; ternera de Cárnica Luismi en Galicia; o los mejores pescados y mariscos de nuestros mares en Pescaderías Coruñesas, Madrid. Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA.
Servicio de Mesa por Persona 5,50€

 Gluten  Marisco  Pescado  Huevo  Soja  Lactosa  Frutos de cáscara  Sulfitos  Apio  Sésamo  Cacahuets  Mostaza  Sostenible  Vegano

CAVA



	Copa	Botella
Jaume Giró i Giró Gran Reserva Xarel.lo	15	42
Jaume Giró i Giró Rosé Pinot Noir	16	44

CHAMPAGNE

	Copa	Botella
Louis Roederer Collection Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	25	145
Louis Roederer Vintage Rosé Chardonnay, Pinot Noir	28	165

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Ossian I.G.P. VT Castilla y León Verdejo 	19	85
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas Albariño	16	49
Jean León 3055 D.O. Penedés Chardonnay	12	38
Menade D.O. Rueda Verdejo	13	38
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra Godello	12	38
Valdelainos D.O. Rueda Verdejo	11	35

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Rita. A.O.C. Côtes de Provence Syrah, Garnacha	15	54
By Ott. A.O.C. Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Syrah	14	55
Whispering Angel A.O.C. Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Syrah	12	44

Tenemos a su disposición una carta de vinos más extensa.
No dude en consultarnos.



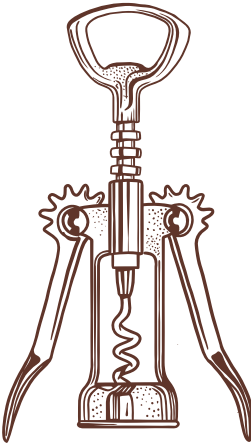
VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Mauro I.G.P. VT Castilla y León Tempranillo	22	95
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	15	52
Marqués de Murrieta D.O.Ca. La Rioja Tempranillo	15	55
Figuero 12 D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	12	38
A Ras de Suelo D.O. Méntrida Garnacha, Syrah	11	35
Gatuno D.O. Vinos de Madrid Garnacha	10	34



CERVEZA

Mahou 5 Estrellas España	10
Mahou Session IPA España	10
Mahou Maestra España	10
Mahou Tostada O'O España	10
Mahou Sin Alcohol España	10
Mahou Sin Gluten España	10
Corona Mexico	11



VERMUT

La Copa Rojo	8
La Copa Blanco	8
Petroni Rojo	10
Petroni Blanco	10

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado Palomino, Pedro Ximénez	19
Leonor 12 años Palo Cortado Palomino Fino	9
Viña AB Amontillado Palomino Fino	8
Tío Pepe en Rama Fino Palomino Fino	8
Alfonso Oloroso Palomino Fino	8

PORTUGAL

MADEIRA

Cossart Gordon Bual 15 years	12
------------------------------	----

VINHO DO PORTO

Vintage Quinta do Noval	34
Tawny 10 Quinta do Noval	16
LBV Quinta Do Noval	14

REFRESCOS

	10
--	----

AGUA MINERAL

SIN GAS

Solán de Cabras	33 cl 75 cl	8 9
Evian	33 cl 75 cl	8 10

CON GAS

Solán de Cabras	33 cl 75 cl	8 9
San Pellegrino	50 cl 75 cl	9 10

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA