












COMPARTIR ES VIVIR

- Tú si que eres Brava. 8 
- Boniato frito con alioli de chipotle. 8,50  
- Hummus de remolacha con piadina y crudités. 9,50 
- Croquetas de pera+gorgonzola y sobrasada+calamar (6u). 10   
- Pollo crujiente con mayo kimchi. 11 
- Chorizos criollos con patata asada. 9

BRASA Y FUEGO




- PICAÑA CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN. 24
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS Y VERDURAS BRASA. 26
- MUSLO DE POLLO CON PATATAS ASADAS Y MOJO PICÓN. 17,50
- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS Y VERDURAS BRASA. 25
- PULPO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS. 28
- SALMÓN A LA BRASA CON SALSA TERIYAKI Y VERDURAS BRASA. 21,50 
- PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO. 13,50 
- MILANESA DE BERENJENA CON SETAS Y PIMIENTOS PIQUILLO. 15 

BURGERS

Con pan rústico gourmet y acompañada de patatas
Con boniato. +1

- HAMBURGUESA DEL SOL. 17   
- Hamburguesa casera de ternera y bacon, parmesano, tomate fresco, rúcula y mayo parmesano
- ABRÁSAME. 17,50  
- Hamburguesa casera de ternera, queso cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y mayo de trufa
- POLLOS HERMANOS. 16,50  
- Pollo rebozado, tomate, rúcula, mostaza y miel
- BROTANDO (VEGGIE). 17   
- Queso halloumi a la brasa, salteado de shiitake y setas, rúcula y alioli de chipotle
- PARA LOS PEQUES. 9 
- Nuggets de pollo con patatas / Burger de pollo con patatas

DE LA HUERTA

- ENSALADA BURRATINA. 11 
- Burrata con cherrys confitados al ron
- ENSALADA CABRONA. 11  
- Queso cabra, espinacas, cherrys, nueces y vinagreta de frutos rojos



CONSULTA NUESTRAS
OPCIONES SIN GLUTEN



SHARING IS CARING

- Fried potatoes with spicy brava sauce. 8 🔥
- Fried sweet potatoes with chipotle alioli. 8,50 🍌 🔥
- Beetroot hummus with piadina and crudités. 9,50 🌿
- Croquets made of pear+gorgonzola and sobrasada+squid (6u). 10 🌿 🥤 🍷
- Fried chicken with kimchi mayo. 11 🍌
- Criollo chorizos with roasted potato. 9

GRILL & FIRE

- TOP BRAZILIAN SIRLOIN CAP WITH FRIED POTATOES & PADRONS PEPPERS. 24
- BEEF TENDERLOIN WITH FRIED POTATOES & GRILLED VEG. 26
- GRILLED CHICKEN WITH ROASTED POTATOES & MOJO PICÓN. 17,50
- LEAN IBERIAN PORK FILLET WITH FRIED POTATOES & GRILLED VEG. 25
- GRILLED OCTOPUS WITH ROASTED POTATOES. 28
- GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE & GRILLED VEG. 21,50 🌿
- MIXED GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE. 13,50 🌿
- EGGPLANT MILANESE WITH MUSHROOMS & RED PEPPERS. 15 🌿

BURGERS

With a gourmet bun and fried potatoes

With sweet potato. +1

- BURGER DEL SOL. 17 🌿 🍌 🥤
- Homemade burger made of beef and bacon, parmesano, fresh tomato, rocket and parmesan mayo
- ABRÁSAME. 17,50 🌿 🍌
- Homemade beef burger, cheddar cheese, caramelized onion, rocket and truffle mayo
- POLLOS HERMANOS. 16,50 🌿 🍌
- Fried chicken, fresh tomato, rocket, mustard and honey sauce
- BROTANDO (VEGGIE). 18 🌿 🥤
- Grilled halloumi cheese, shiitake and mushrooms stir fry, rocket and chipotle alioli
- KIDS. 9 🍌
- Chicken nuggets with fries / Chicken burger with fries

SALADS

- BURRATINA SALAD. 11 🥤
- Burrata and candied cherry tomato with rum
- CABRONA SALAD. 11 🥤 🌿
- Goat cheese, spinach, cherry tomato, nuts and red berries vinagrette



ASK US OUR GLUTEN-FREE
OPTIONS



COCKTAIL CLÁSICO. 10

Mojito
 Clásico/mango/maracuyá/fresa
 Caipirinha
 Clásica/mango/maracuyá
 Moscow mule
 Dark and stormy
 Mezcalita
 Margarita
 Tommy's margarita
 Spicy margarita
 Pisco sour
 Whisky sour
 Amaretto sour
 Bloody mary
 Michelada del Sol
 Espresso Martini
 Mai tai
 Pornstar Martini
 Negroni
 Boulevardier
 Old fashioned

CERVEZA

Alhambra especial grifo. 2,80
 Alhambra roja. 3,80
 Alhambra verde. 3,20
 Alhambra IPA. 3,50
 Estrella Damm. 3,50
 Rosablanca. 3,50
 Corona. 3,50
 San Miguel gluten-free. 3
 Alhambra sin alcohol. 3

SANGRÍA

Sangría tinta. 4/21
 Ron, vermut, vino tinto
 Sangría blanca. 4/22
 Vodka, vermut blanco, vino blanco
 Sangría de cava 4/23
 Ginebra, vermut blanco, vino blanco

VINO

Tinto Ribera del Duero
 Valderibero. 4/21
 Tinto Tempranillo Fincas Athus. 4/21
 Blanco Albariño. 5/25
 Blanco Verdejo. 3,50/20
 Rosado Organic protocolo. 3,50/20

CAVA

Mas Codina brut. 4/21

VERMUT

Vermut de la casa. 3,50
 Perucchi giovane. 4
 Perucchi gran reserva. 5
 Perucchi blanco. 4

DESTILADO

Combinado con soft drink. +3,5

-
 Gin GLOP / GLOP Pink. 6
 Gin Xoriguer. 5
 Gin Tanqueray. 6
 Gin Beefeater. 6
 Gin Hendrick's . 7
 Gin Mare. 8
 Gin Tanqueray10. 8
 Gin Malfy. 7
 Gin Innat (Menorca premium). 8

-
 Ron Barceló. 6
 Ron Brugal. 5
 Ron Bacardí Negro. 6
 Ron Matusalem. 7
 Ron Diplomático. 8
 Ron Zacapa. 9

-
 Jhonny Walker Red. 5
 Jhonny Walker Black. 7
 Whisky Talisker. 9
 Whisky Dewars. 6
 Bourbon Makers Mark. 6
 -
 Vodka Absolut. 6
 Vodka Grey goose. 8
 -
 Tequila Clandestino. 5
 Tequila Clandestino Reposado. 6
 Tequila Patron Reposado. 7
 Tequila Espolón. 5
 -
 Mezcal Gusano Rojo. 5
 Mezcal Amor del Maguey. 6
 Mezcal Verde. 6
 Mezcal Vida. 6

SOFT DRINKS

Coca Cola. 3
 Schweppes limón/naranja/tónica. 3
 Ginger beer/ale. 3
 Ice tea casero. 3
 Limonada casera. 3
 Zumos. 3,50
 Agua. 2,50/3,50
 Agua con gas. 2,50/3,50

PICA PICA

Patatas chips. 2,5
 Aceitunas de la casa. 3

