

Bienvenido/a

Sarmiento 'Brasa Andaluza' bebe de los más hondo de nuestro estilo de vida: lo auténtico, lo espontáneo y el placer de disfrutar de la compañía de familiares y amigos alrededor de una mesa.

Materias primas procedentes de agricultores y productores locales, resultan en platos inspirados en la memoria gastronómica de nuestra tierra, elaborados con un respeto exquisito hacia la materia prima, y basados en cuatro pilares:

El Pan · La Madera y el carbón · El Chivo · El Retinto

Disfruta del momento, de las vistas, de la compañía, y del viaje por cada paso de nuestra cocina. Descubre los rincones de Andalucía a través de sus sabores, y deja que Casares, a lo lejos, haga el resto.

Todos los precios incluyen I.V.A.

Si tiene cualquier tipo de intolerancia, por favor comuníquese a nuestro equipo, que les facilitará la carta de alérgenos.

Entrantes

"Quien comparte su comida, no pasa solo la vida."

Crudos, salazones y Vegetales

Tomate Rosa y láminas de Queso de Cabra Payoya
Pink Tomato and Payoya Goat Cheese

Steak Tartar de Solomillo
Raza Simmenthal

Carpaccio de Chuleta con queso semicurado de Payoya
La Finca Jiménez Barbero. Crestellina

Tartar de Atún Rojo de Almadraba
Lomo y Descargamento. *Petaca Chico*

Jamón Ibérico de Bellota 100% del Valle del Genal
Tostas de Pan cateto. *Dehesa de los Monteros*

Paté de Codorniz Guisada a la andaluza
Gelée de Pedro Ximenez

Anchoas Serie Limitada con Queso Fresco de cabra Payoya
Quesos Crestellina. *Codesa* (2 uds).

Tosta de Sardina Ahumada
Con Moruna de Cherrys y Mayonesa de Ajo Negro (2 uds)

Huevos de Gallinas Felices

de Loma La Jordana (Casares)

Huevos Camperos rotos
Jamón Ibérico de Bellota 100% V. del Genal. *Dehesa de los Monteros*

Revuelto de Morcillita de Casares
Con Espinacas y piñones tostados

Entrantes Calientes

Chorizo de Casares
al Ajillo

Gamba blanca de Fuengirola aj Ajillo
con Tomate confitado

Croquetas de Pringá
con Infusión de Hierbabuena (6 uds)

Buñuelos cremosos de Bacalao
Con Pimiento de Piquillo (4 uds)

Albóndigas de Retinta
con Puré de patata cremoso y Champiñón crudo (4 uds)

Entrantes a la brasa de Marabú

Esta rama, de origen cubano, proporciona un braseado de larga duración, incandescente y sin chispa. Perfecto para cocinados poco agresivos.

Vieiras gallegas
con Gratín Picante (2 uds)

Esparrago blanco fresco nacional
con Salsa Romesco y crujientes de jamón Ibérico

Puerros
con Romesco y Queso Payoyo. Quesos Crestellina.

El Chivo Lechal Malagueño

de Caprisur

ENTRANTES

Tortilla vaga de Sesos rebozados
Habitas baby. Huevos Loma la Jordana

Croquetas de Chivo
con Salsa Hoisin (6 uds)

Mollejas a la brasa
con Puré de Raíces y Tirabeques salteados

PRINCIPALES

Chuletitas
a la brasa de Sarmiento

Paletilla
Asada a baja temperatura

Principales a la brasa

Encina, Marabú y Sarmiento, para darle distintos matices

DEL MAR

Lomo de Corvina
con Roteña y Puré de Coliflor

Pulpo
con Puré de Patata cremoso y Aceite Infusionado de pimentón

Lubina
con Sofrito de Ajo y Patatas "A lo Pobre". *Esteros Lubimar*

Lenguado a la brasa
Patatas "A lo Pobre". Peso Aprox 500gr

CERDO IBÉRICO

Solomillo 100% Bellota del valle del genal
con Puré de Boniato y Pimientos Verdes fritos. *Dehesa de los Monteros*

Chuleta 21 días maduración
con Pimiento Palermo y Patata Asada

VACUNO

Reses con un mínimo de 5 años de edad

Todas las carnes vienen acompañadas de patatas fritas naturales y verduras a la brasa

Solomillo Raza Simmental

Corte aprox. 220 gr

Lomo Alto 'Nebraska', raza Black Angus

Corte aprox. 400gr

Entrecot Raza Frisona

30 días maduración. Corte aprox. 500gr

Chuleta Raza Retinta de Cádiz

30 días maduración. Corte aprox. 1kg

Chuleta Raza Frisona

30 días maduración. Corte aprox. 1kg

Chuletón Raza Rubia Gallega

Mínimo 12 años de edad. Desde 100 días maduración. Corte aprox. 1kg

OTRAS ESPECIALIDADES

Carré de Cordero 'Sous Vide'

con Mantequilla de Ras-El-Hanout y Cous Cous

Confit de Pato

Salsa a la naranja de Tesorilp con patatas asadas

GUARNICIONES Y SALSAS

Pimientos del Piquillo Confitados

Pimientos Verdes Fritos

Patatas Fritas Naturales

Puré Cremoso de Patata

Brotes verdes orgánicos aliñados con aceite y limón

Salsa Pimienta Verde Casera

Salsa de Boletus Casera

Salsa de Queso Azul Cabra Payoya

Andazul



Sarmiento

BRASA ANDALUZA