

## 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 de Temporada y láminas de Queso de Cabra Payoya / 14,5  
Aceite Picual de Albahaca. *Crestellina*

Ensalada de pimientos asados a la leña con atún ahumado y huevo frito / 13  
*Loma la Jordana. Herpac Barbate*

Ensalada de Conejo escabechado, Naranja y aceitunas negras / 16  
*Brotos ecológicos del Valle del Genal*

Steak Tartar de Solomillo / 22,5  
Raza Simmenthal

Jamón Ibérico de Bellota 100% del Valle del Genal / 29  
Tostas de Pan cateto. *Dehesa de los Monteros*

Paté de Codorniz Guisada a la andaluza / 14  
Gelée de Pedro Ximenez

Tosta de Sardina Ahumada / 11  
Con Moruna de Cherrys y Mayonesa de Ajo Negro (2 uds)

## Guisos y Cuchara

*Nuestro pequeño homenaje a las abuelas*

Guiso de Boletus con Garbanzos / 12  
Garbanzos Pedrosillano

Guiso de callos de Chivo / 12  
Morcillita de Casares y patata confitada. Caprisur

Meloso de Arroz de Caza con Paloma Torcal a la brasa / 19  
*Arroz de Calasparra D.O.P.*  
(Tiempo de preparación 25 minutos)

## Entrantes Calientes

Chorizo de Casares / 12  
al Ajillo

Gamba blanca de Fuengirola aj Ajillo / 17,5  
con Tomate confitado

Croquetas de Pringá / 16  
con Infusión de Hierbabuena (6 uds)

Croqueta de Jamón y Papada Ibérica de bellota. / 18  
*Dehesa de los Monteros.* (6 uds)

Buñuelos cremosos de Bacalao / 14  
Con Pimiento de Piquillo (4 uds)

Tacos de Carrillera Ibérica de Bellota 100% / 16  
con Cebolla encurtida y mayonesa de Nopal y Jalapeño (2 uds)

Albóndigas de Retinta / 17  
con Puré de patata cremoso y Champiñón crudo (4 uds)

Canelón calabacín relleno con Jabalí estofado / 18,5  
Bechamel ahumada y queso de cabra Payoya. *Crestellina*

## Huevos de Gallinas Felices

*de Loma La Jordana (Casares)*

Huevos Camperos rotos / 18  
Jamón Ibérico de Bellota 100% V. del Genal. *Dehesa de los Monteros*

Revuelto de Morcillita de Casares / 16  
Con Espinacas y piñones tostados

## 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 / 16  
con Gratín Picante (2 uds)

Puerros / 15  
con Romesco y Queso Payoyo. *Quesos Crestellina.*

Alcachofas / 16  
Papada Ibérica de bellota y Queso Payoyo. *Quesos Crestellina.*

# El Chivo Lechal Malagueño

*de Caprisur*

## ENTRANTES

Mollejas a la brasa / 20  
con Puré de Raíces y Tirabeques salteados

Tortilla Vaga de sesos / 21  
y Habas del terreno

## PRINCIPALES

Chuletitas / 24  
a la brasa de Sarmiento. Patatas fritas finas y pimientos verdes fritos

Paletilla / 34  
Asada a baja temperatura. Patatas salteadas con hierbas y mantequilla

## Principales a la brasa

*Encina, Marabú y Sarmiento, para darle distintos matices*

## DEL MAR

Pulpo / 26  
con Puré de Patata cremoso y Aceite Infusionado de pimentón

Lubina / 32  
con Sofrito de Ajo y Patatas salteadas con hierbas y mantequilla.  
*Esteros Lubimar*

## CERDO IBÉRICO

Presa 100% Bellota / 26  
con Puré de Boniato y Pimientos de Padrón

Chuleta 21 días maduración / 26  
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 / 32  
Corte aprox. 220 gr

Lomo Alto 'Nebraska', raza Black Angus / 49  
Corte aprox. 400gr

Entrecot Raza Frisona / 45  
30 días maduración. Corte aprox. 500gr

Chuleta Raza Retinta de Cádiz / 78 Kg  
30 días maduración. Corte aprox. 1kg

Chuleta Raza Frisona / 73 Kg  
30 días maduración. Corte aprox. 1kg

Chuletón Raza Rubia Gallega / 145 Kg  
9 años de edad. Desde 100 días maduración.  
Corte aprox. 1,2 kg. *Discarlux*

## **OTRAS ESPECIALIDADES**

Carré de Cordero 'Sous Vide' / 29  
con Mantequilla de Ras-El-Hanout y Cous Cous

Conejo de monte 'Sous Vide' a la brasa  
Puré de raíces y zanahoria encurtida / 21

## **GUARNICIONES Y SALSAS**

Pimientos del Piquillo Confitados / 6  
Pimientos Verdes Fritos / 7  
Patatas Fritas Naturales / 6

Salsa Pimienta Verde Casera/ 4  
Salsa de Boletus Casera/ 4  
Salsa de Queso Azul Cabra Payoya /4  
*Andazul*



Sarmiento

BRASA ANDALUZA