



Tapas Paellas Carnes Pescados

...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: ¡Que aproveche!

Centro Comercial El Cafetal,
Contiguo al Hotel Marriott
Belén, Heredia, Costa Rica

Información y reservaciones al:
2573 - 0426 / 2573 - 0428
purabrasacr@gmail.com

Horarios de atención:
Lunes a Jueves 12:00md - 10:30pm
Viernes y Sábado 12:00md - 11:00pm
Domingo 12:00md o 9:00pm

• ENTRADAS FRIAS •

BOQUERONES

*Marinados en aceite, ajo y perejil.
El plato preferido de mi amigo Félix.
Están buenísimos en "El Solorzano".*

.....6,390

**ENSALADILLA DE PATATA CON ATÚN,
ESPUMA DE ANCHOAS Y ALCAPARRAS**

*Plato típico de los restaurantes españoles,
nosotros le damos un toque diferente.*

.....5,390

CARPACHO DE ATÚN

*Lonjas de atún fresco con crema
de aguacate*

.....7,990

ENSALADA DE ATÚN

*Con atún aleta amarilla del Pacífico,
desarrollamos esta maravillosa ensalada.*

.....7,490

SALMOREJO

*Plato típico Andaluz a base de tomate,
para los días de mucho calor.*

.....4,390



• ENTRADAS CALIENTES •

*Todos estos platillos forman parte de la
cocina tradicional española.*

Croquetas de jamón.....5,390

Croquetas de hongos.....5,390

Chistorra y morrón.....3,290

Chorizo al carbón.....3,290

Morcilla de Burgos.....7,490

Pulpo a la Gallega.....10,590

Tortilla Española.....4,390

Rabas de calamar.....5,390

Mejillones en salsa.....7,490

Callos a la Madrileña.....7,490

Sopa de Mariscos.....9,490

• PIZZARRITAS •

En España lo encuentras siempre.

Pizarra de jamón serrano.....8,490

Pizarra de quesos de la mancha.....8,490

Pizarra de embutidos y manchego.....8,490

Precios sin impuestos incluidos



• PESCADOS •

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE LANGOSTA

*Receta original de nuestro chef Marco Corella.....*11,990

PULPO AL CARBÓN CON ESPUMA DE PATATAS Y PIMIENTOS DE LA VERA

*Como lo hacen mis amigos, Javi padre e hijo, en el restaurante "La Martintera " de Solares.....*12,390

CORVINA PORCINA

*Corvina en salsa cremosa de hongos porcini.....*14,390

GAMBAS AL BRANDY CON ESPINACAS GRATINADAS

*Estuvimos en el restaurante "La Mulata" de los hermanos Bezanilla
y nos enseñaron esta estupenda receta.....*17,890

FANTASÍA DEL MAR

*Croquetas con atún, pulpo y camarón, inspiración de nuestro chef. ¡Espectacular!.....*13,490

CORVINA A LA VIZCAINA

Corvina en salsa a base de pimiento choricero y camaroncitos..... 13,390

• CARNES •



RABO DE TORO DESHUESADO EN SU JUGO CON PATATAS

*Otravez tenemos que nombrar al restaurante "El Riojano" por esta excelente receta,
nuestro chef la cocinó con su equipo de cocina, y ahora la podemos degustar aquí.....*12,690

COSTILLA DE CERDO

*La marinamos, luego se cocina lentamente al horno con un
ligero toque ahumado y salsa barbacoa.....*12,690

CHULETILLAS DE CORDERO

*Con la brasa que tenemos, no pueden faltar unas chuletillas
como las del "Asador de Aranda" en Santander.....*19,990

STRIP LOIN 300 GRM

*Corte de 300gr en salsa de trufas y verduras grilladas.....*13,990

BROCHETAS DE POLLO Y CURRY

*Nuestro chef estuvo en casa de Miguel y Leo en Santander y cocinó este estupendo plato
para ellos, saliendo tan bueno.....*10,490

POLLO DESHUESADO ROSTIZADO

Le dimos muchas vueltas, pero con una buena marinada y "La Bestia" (nuestro horno de carbón), ¡queda inmejorable!..... 11,690

ESCALOPINES DE RES A LA SALSA DE QUESO Y PATATAS

Una de las principales recetas Asturianas. Mi compañero y amigo de estudios en Pravia, Jacinto Vela, lo cocina en su sidrería en Naves de Llanes. ¡Buenísimo! 13,790

CORTE "VILLAGOODIO" DE 600 GRAMOS

Strip loin, lo cocinamos en "la Bestia" (nuestro horno de carbón), acompañado con patatas asadas y vegetales. Servido a la plancha caliente para darle el termino final a tu gusto 25,900

• CARNES AL CARBÓN CON NUESTRAS SALSAS •

ENTRECOT DE 300 GM EN SALSA DE CHILE MORRÓN

Acompañado con pure de papa..... 14,790

ENTRECOT DE 300 GM EN SALSA DE HONGOS PORCINI

Acompañado con papas country 14,790

ENTRECOT DE 300 GM A LAS 3 PIMIENTAS

Demiglas cremoso con pimienta y pure de papas 14,790

STRIP LOIN 400 GRM

Corte de 400gr a las braza con papas a la crema..... 18,990

LOMITO DE 300 GM AL VINO OPORTO

*Tambien cocinado en "La Bestia" a la brasa y terminado con exelente vino de la región Portuguesa del Rio Douro.....*16,890

LOMITO AL CARBÓN DE 300 GRAMOS CON CREMA DE QUESO MANCHEGO

*Típico de la zona de España— La Mancha, cerca de Madrid.....*16,890

LOMITO DE 300 GM A LA PIMIENTA VERDE

Con Vegetales Grillados y papa country 16,890

• DE ENCARGO •



PALETILLA DE CORDERO A LA LEÑA (2 PERSONAS)

En casi toda España se come, principalmente en Castilla, que se disfruta el mejor cordero. Mi amigo Goyo del "Asador de Aranda" en Santander, lo borda.

.....PRECIO SEGUN MERCADO.....

Nota: Solicitar con 1 día de antelación.



COCHINILLO ASADO CON PATATAS PANADERAS (4 PERSONAS)

Plato típico de la zona de Segovia, España. Nosotros lo terminamos en nuestro horno de leña, que le da un sabor castellano.

.....PRECIO SEGUN MERCADO.....

Nota: Solicitar con 2 días de antelación.



• NUESTRAS PAELLAS •

PAELLA VALENCIANA DE MARISCOS "CLASICA"

Tradicional receta española, excelente para compartir.

Por persona.....11,690

PAELLA DE LANGOSTA "ESPECTACULAR"

Cerca de Santander, en plena costa del Cantábrico en el pueblo de Isla, famoso por sus langostas, comen la paella de esta manera.

Por persona.....13,790

Nota: Todas las paellas deben solicitarse con 2 horas de antelación.

Precios sin impuestos incluidos



• **Y LOS POSTRES QUE NO PODIAN FALTAR** •

TURRÓN ANDALUZ

Nuestro equipo de cocina desarrolló este postre para ustedes,
con la inspiración de la navidad española.

..... 3,990

TARTA DE QUESO, TIERRA DE CHOCOLATE, FRESAS EN SALSA

Este postre nos llegó de Asturias y sus impresionantes montañas,
los Picos de Europa.

..... 3,990

ARROZ CON LECHE

Cuando estuvimos en Polanco, cocinamos esta típica

receta con mi hermano Rafa.

..... 3,990

FLAN DE CAMELO

Con el estilo de la casa

..... 3,990