



• **LOS POSTRES QUE NO PODIAN FALTAR** •
• **THE DESSERTS THAT COULDN'T MISS** •

TURRÓN ANDALUZ

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

*Our kitchen team developed this dessert for you,
with the inspiration of Spanish Christmas.*

..... 5,990

TARTA DE QUESO, TIERRA DE CHOCOLATE, FRESAS EN SALSA

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

*It is eaten in Catalonia and in the rest of Asturias and its impressive mountains,
the peaks of Europe.*

..... 5,990

ARROZ CON LECHE

Cuando estuvimos en Polanco, cocinamos esta típica receta con mi hermano Rafa.

When we were in Polanco, we cooked this typical recipe with my brother Rafa.

..... 5,990

FLAN DE CARAMELO

Con el estilo de la casa.

With the style of the house.

..... 5,990



JAMÓN JAMÓN

COCINA  ESPAÑOLA



JAMÓN JAMÓN

COCINA  ESPAÑOLA

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

...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!

We crossed the Atlantic, until we reached the north of the Iberian Peninsula, in the capital of Cantabria, Santander.

From there we sailed on a gastronomic journey, savoring my mother's and my friends' recipes and their restaurants'.

Flavors of Galicia, Asturias, and even Madrid that served as the chef's inspiration to create this broad selection of our.

Spanish barbeque cuisine

Like they say in my country, ¡Qué aproveche!

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 CALIENTES • WARM APPETIZERS

Todos estos platillos forman parte de la cocina tradicional española.
All these dishes are part of the traditional Spanish kitchen.

Croquetas de jamón 6,990 <i>Ham croquettes</i>	Tortilla Española 6,990 <i>Spanish potato omelette</i>
Croquetas de hongos 6,990 <i>Mushrooms croquettes</i>	Rabas de calamar 7,990 <i>Squid rays</i>
Chistorra y morrón 5,990 <i>Sausage and bell pepper</i>	Mejillones en salsa 8,990 <i>Mussels in sauce</i>
Chorizo al carbón 4,990 <i>Charcoal sausage</i>	Callos a la Madrileña 8,990 <i>Madrid-style tripe</i>
Pulpo a la Gallega 13,990 <i>Galician octopus</i>	Sopa de Mariscos 10,990 <i>Seafood soup</i>

• PIZZARRITAS • LITTLE PLATTERS

*En España lo encuentras siempre.
In Spain you will always find it.*

Pizarra de jamón serrano 9,990 <i>Serrano ham platter</i>
Pizarra de quesos de la mancha 9,990 <i>Manchego cheese platter</i>
Pizarra de embutidos y manchego 9,990 <i>Manchego and sausage platter</i>

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



• PESCADOS • FISH

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 marinera de Solares.
Charcoal octopus with potato foam and peppers from La Vera, as my friends do, Javi father and son at La Marinera de Solares restaurant..... 15,990

GAMBAS AL BRANDY CON ESPINACAS GRATINADAS

Estuvimos en el restaurante la Mulata de los hermanos Benzanilla y nos enseñaron esta estupenda receta.
Brandy prawns with gratin spinach. We were at the restaurant La Mulata of the Benzanilla brothers and they taught us this wonderful recipe 19,990

FANTASÍA DEL MAR

Croquetas con atún, pulpo y camarón, inspiración de nuestro chef ¡espectacular!
Fantasy of the sea, croquettes with tuna, octopus and shrimp, inspired by our chef. Spectacular! 15,990

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



• CARNES • MEATS

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.

Boned bulltail in its juice whit potatoes, once again we have to name the restaurant "El Riojano" for this excellent recipe, our chef cooked it with your kitchen equipment and now we can sample it here..... 14,990

COSTILLA DE CERDO

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

Pork ribs we marinate it, then cook slowly in the oven with a slight smoky touch and barbecue sauce 14,990

POLLO DESHUESADO ROSTIZADO

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

Boneless chicken marinade and "The Beast" (our coal oven), It is unbeatable! 14,990

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 cocino en su sidrería en Naves de Llanes. ¡Buenísimo!

Beef scallops in cheese and potato sauce one of the main Asturian recipes... My former classmate in Pravia and friend Jacinto Vela cooks it in his cider bar in Naves de Llanes. It is really good! 14,990

• CARNES AL CARBON CON NUESTRAS SALSAS • GRILLED MEATS WITH OUR SAUCES

ENTRECOT DE 300 GM A LAS 3 PIMIENTAS

Demiglas cremoso con pimienta y puré de papas.

300 gram entrecote in bell pepper sauce, accompanied with mashed potatoes..... 15,990

LOMITO DE 300 GM AL VINO OPORTO

También cocinado en "La Bestia" (nuestro horno de carbón), y terminado con excelente vino de la región portuguesa del Río Douro.

Loin in oporto wine, also cooked in "La Bestia," grilled, and finished with an excellent wine from Río Douro, the Portuguese region 17,990

LOMITO DE 300 GM A LA PIMIENTA VERDE

Con vegetales grillados y papas country

Loin 300gm on green pepper, with grilled vegetables and country fries 17,990

T-BONE

Ensalada y papa gajo

Salad and potato wedges.....por peso



• NUESTRAS PAELLAS • OUR PAELLAS

PAELLA VALENCIANA DE MARISCO “CLÁSICA”

Tradicional receta española, terminada al carbón, excelente para compartir
Valencian seafood paella “Classic”. Traditional Spanish recipe, charcoal cooked.
por persona/*per person*..... 14,990

PAELLA DE LANGOSTA “ESPECTACULAR”

Cerca de Santander, en plena costa del Cantábrico en el pueblo de Isla,
famoso por sus langostas, comen paella de esta manera.
Lobster paella “Spectacular”. Near Santander, in the town called Isla,
in the Cantabrian coast, famous for its lobsters, they eat paella in this way.
por persona/*per person*..... 16,990

PAELLA DE CONEJO Y SETAS

Trozos de conejo y sofrito de la casa.
Pieces of crab and house sauce.
por persona/*per person*..... 13,990

Nota: Todas las paellas deben solicitarse con 2 horas de antelación
Note: All paellas must be requested 2 hours in advance



• LOS POSTRES QUE NO PODIAN FALTAR •

• THE DESSERTS THAT COULDN'T MISS •

TURRÓN ANDALUZ

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

Our kitchen team developed this dessert for you, with the inspiration of Spanish Christmas.

..... 5,990

TARTA DE QUESO, TIERRA DE CHOCOLATE, FRESAS EN SALSA

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

It is eaten in Catalonia and in the rest of Asturias and its impressive mountains, the peaks of Europe.

..... 5,990

ARROZ CON LECHE

Cuando estuvimos en Polanco, cocinamos esta típica receta con mi hermano Rafa.

When we were in Polanco, we cooked this typical recipe with my brother Rafa.

..... 5,990

FLAN DE CARAMELO

Con el estilo de la casa.

With the style of the house.

..... 5,990

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



JAMÓN JAMÓN

COCINA  ESPAÑOLA

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

...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!

We crossed the Atlantic, until we reached the north of the Iberian Peninsula, in the capital of Cantabria, Santander.
From there we sailed on a gastronomic journey, savoring my mother's and my friends' recipes and their restaurants'.
Flavors of Galicia, Asturias, and even Madrid that served as the chef's inspiration to create this broad selection of our.

Spanish barbeque cuisine

Like they say in my country, ¡Qué aproveche!

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 CALIENTES • WARM APPETIZERS

Todos estos platillos forman parte de la cocina tradicional española.

All these dishes are part of the traditional Spanish kitchen.

Croquetas de jamón..... 6,990

Ham croquettes

Croquetas de hongos..... 6,990

Mushrooms croquettes

Chistorra y morrón..... 5,990

Sausage and bell pepper

Chorizo al carbón..... 4,990

Charcoal sausage

Pulpo a la Gallega.....13,990

Galician octopus

Tortilla Española..... 6,990

Spanish potato omelette

Rabas de calamar.....7,990

Squid rays

Mejillones en salsa..... 8,990

Mussels in sauce

Callos a la Madrileña..... 8,990

Madrid-style tripe

Sopa de Mariscos10,990

Seafood soup

• PIZZARRITAS • LITTLE PLATTERS

En España lo encuentras siempre.

In Spain you will always find it.

Pizarra de jamón serrano..... 9,990

Serrano ham platter

Pizarra de quesos de la mancha..... 9,990

Manchego cheese platter

Pizarra de embutidos y manchego..... 9,990

Manchego and sausage platter

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



• PESCADOS • FISH

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 marinera de Solares.

Charcoal octopus with potato foam and peppers from La Vera, as my friends do, Javi father and son at La Marinera de Solares restaurant15,990

GAMBAS AL BRANDY CON ESPINACAS GRATINADAS

Estuvimos en el restaurante la Mulata de los hermanos Benzanilla y nos enseñaron esta estupenda receta.

Brandy prawns with gratin spinach. We were at the restaurant La Mulata of the Benzanilla brothers and they taught us this wonderful recipe..... 19,990

FANTASÍA DEL MAR

Croquetas con atún, pulpo y camarón, inspiración de nuestro chef ¡espectacular!

Fantasy of the sea, croquettes with tuna, octopus and shrimp, inspired by our chef. Spectacular! 15,990

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



• CARNES • MEATS

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.

Boned bulltail in its juice whit potatoes, once again we have to name the restaurant "El Riojano" for this excellent recipe, our chef cooked it with your kitchen equipment and now we can sample it here.....14,990

COSTILLA DE CERDO

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

Pork ribs we marinate it, then cook slowly in the oven with a slight smoky touch and barbecue sauce14,990

POLLO DESHUESADO ROSTIZADO

Le dimos muchas vueltas, pero con una marinada y “La Bestia” (nuestro horno de carbón), queda ¡Inmejorable!

Boneless chicken marinade and "The Beast" (our coal oven), It is unbeatable!.....14,990

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 cocino en su sidrería en Naves de Llanes. ¡Buenísimo!

Beef scallops in cheese and potato sauce one of the main Asturian recipes... My former classmate in Pravia and friend Jacinto Vela cooks it in his cider bar in Naves de Llanes. It is really good!14,990

• CARNES AL CARBON CON NUESTRAS SALSAS •

GRILLED MEATS WITH OUR SAUCES

ENTRECOT DE 300 GM A LAS 3 PIMIENTAS

Demiglas cremoso con pimienta y puré de papas.

300 gram entrecote in bell pepper sauce, accompanied with mashed potatoes.....15,990

LOMITO DE 300 GM AL VINO OPORTO

También cocinado en “La Bestia” (nuestro horno de carbón), y terminado con excelente vino de la región portuguesa del Rio Douro.

Loin in oporto wine, also cooked in "La Bestia," grilled, and finished with an excellent wine from Rio Douro, the Portuguese region17,990

LOMITO DE 300 GM A LA PIMIENTA VERDE

Con vegetales grillados y papas country

Loin 300gm on green pepper, with grilled vegetables and country fries17,990

T-BONE

Ensalada y papa gajo

Salad and potato wedges.....por peso

Precios sin impuestos incluidos / Prices before taxes



• NUESTRAS PAELLAS • OUR PAELLAS

PAELLA VALENCIANA DE MARISCO “CLÁSICA”

Tradicional receta española, terminada al carbón, excelente para compartir

Valencian seafood paella "Classic". Traditional Spanish recipe, charcoal cooked. por persona/per person..... 14,990

PAELLA DE LANGOSTA “ESPECTACULAR”

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

Lobster paella "Spectacular". Near Santander, in the town called Isla, in the Cantabrian coast, famous for its lobsters, they eat paella in this way. por persona/per person..... 16,990

PAELLA DE CONEJO Y SETAS

Trozos de conejo y sofrito de la casa.

Pieces of crab and house sauce. por persona/per person..... 13,990

Nota: Todos las paellas deben solicitarse con 2 horas de antelación

Note: All paellas must be requested 2 hours in advance