



Passion for Grilling

LA BRASERIA

CUINA AL CALIU

Nº 11

VESPRE ESTIU 2026

CTRA. POLLENÇA - PORT DE POLLENÇA, S/N
ROTONDA CA'N BERENGUER
POLLENÇA - ILLES BALEARS
RESERVES - 971 534 474

#LABRASERIAPOLLENÇA #FOODPORN #LABRASERIAPOLLENÇA

WWW.GRUPCALVARI.COM

LA BRASERIA POLLENÇA

TAPAS

- Flor de alcachofa a la brasa con huevo poché, rúcula y parmesano 1 5 9'00
Grilled Artichoke Heart, rocket, parmesan cheese & poached egg
- Escalivada "La Braseria" con espuma de champiñones 1 12'50
Escalivada "La Braseria" (grilled vegetable timbale with mushroom foam)
- Coliflor a la brasa con aceite de trufa 1 3 12'00
Grilled cauliflower with truffle oil
- Patatas bravas Spicy potatoes "bravas" 1 10'00
- "Coulant" de tortilla de patatas a la brasa con cebolla y alioli 1 5 12'00
Grilled potato omelette coulant with onion and aioli
- Alitas de pollo a la brasa con salsa tatemada 12'50
Charcoal grilled chicken wings with Tatemada sauce
- Mejillones a la brasa con salsa romesco 2 3 10 14 15'50
Charcoal grilled mussels with romesco sauce
- Arroz marinero meloso al carbón "a la llauna" 3 4 6 18'50
Charcoal cooked seafood creamy rice in tray pan
- Brocheta de pulpo a la brasa con panceta, pico de gallo, musolina de alioli y salsa xató 1 2 3 10 15'50
Charcoal grilled octopus kebab with pancetta, pico de gallo salad and aioli mousseline & "Xató" sauce
- Ceviche de corvina marinada con cebolla morada, aguacate y maíz crujiente 3 6 9 11 13 15'50
White sea bass ceviche with red onions, avocado and crunchy corn
- Croquetas cremosas de jamón ibérico y mayo de trufa 5u. 1 2 5 12'50
Creamy Iberian ham croquettes with truffle mayo 5u.
- Arroz seco de presa ibérica "a la llauna" 11 14 18'50
Crispy "Llauna" Rice with Iberian Pork Presa

ENSALADAS SALADS

- Ensalada verde de la huerta con vinagreta de frutos secos 1 4 9 10 14 14'50
Green garden salad with nut vinaigrette
- Ensalada César "La Braseria" "La Braseria" Caesar salad 1 2 5 12 16'50
- Ensalada de burrata Burrata Salad 1 3 14 16'00
- Salmorejo (en temporada / when in season) 2 5 14 15'00

Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.
In case of any special requirements for your allergy or intolerance, please let your waiter advise you before ordering.

- 1 LACTOSA / DAIRY
- 2 GLUTEN
- 3 MOLUSCOS / MOLLUSKS
- 4 CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS
- 5 HUEVO / EGG
- 6 PESCADO / FISH
- 7 CACAHUETES / PEANUT
- 8 SOJA / SOY
- 9 ALTRAMUCES / LUPINS
- 10 FRUTOS CÁSCARA / NUTS
- 11 APIO / CELERY
- 12 MOSTAZA / MUSTARD
- 13 SÉSAMO / SESAME
- 14 SULFITOS / SULPHITES

A LA BRASA CHARCOAL GRILL

- Pollo a la brasa con patatas fritas rústicas 10 20'00
Charcoal grilled chicken with freshly cut fries
- Costillas BBQ BBQ ribs 6 21'00
- Secreto Ibérico Ibérico Pork Secreto 25'00
- Tira de asado Veal short ribs 23'00
- Picanha de Angus 28'00
- Entraña Butchersteak 23'00
- Solomillo Beef tenderloin 35'00
- Entrecote Premium Premium Beef entrecôte 33'00
- Chuletón de vaca madurado 72/kg 2 PAX 28'00
Matured beef steak
- Tomahawk madurado 30 días 82/kg 2 PAX 30'00
30 days matured Tomahawk

Todos los platos van acompañados de nuestra guarnición especial.
All dishes are accompanied with our special garnish.


- Hamburguesa de falafel con queso y salsa de tomate confitado 1 2 20'00
Falafel burger with cheese and confit tomato sauce
- Hamburguesa "La Braseria" 1 2 20'00
Servida con su propia guarnición.
"La Braseria" hamburger Served with its own garnish.
- Fried Chicken Bun "La Braseria" 1 2 19'00

PESCADOS A LA BRASA

- Pulpo Octopus 3 28'50
- Gambones King prawns 4 19'50
- Lubina 'de estero' a la brasa 'Josper' 6 26'50
Grilled sea bass
- Salmón a la brasa 6 24'00
Charcoal grilled salmon
- Lomo de bacalao selecto 'El Barquero' 6 27'50
al pil pil con verdura de temporada
Selected cod loin al pil-pil with seasonal vegetables



POLLENÇA D.O. MALLORCA



CORDERO LECHAL DE POLLENÇA D.O. A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED SUCKLING PDO POLLENÇA LAMB

PIERNA Leg of lamb	PALETILLA Shoulder	COSTILLAR LECHAL Rack of lamb
29'00	32'00	26'00
HAMBURGUESA DE CORDERO Lamb burger		1 2 22'00

COOPERATIVA PAGESA DE POLLENÇA

NUESTROS PANES OUR BREADS



- Pan con alioli y aceitunas 1 2 2'50 p.p.
Bread with alioli and olives
- Pan mallorquín con tomate 2 8'00
Majorcan bread with tomato
- Pan mallorquín con aceite, sal y hierbas aromáticas 2 8'00
Majorcan bread with olive oil, salt & aromatic herbs



DE LA HUERTA AL PLATO
NUESTRAS GUARNICIONES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA DESDE LA HUERTA DE POLLENÇA
FROM FARM TO PLATE
OUR SIDE DISHES AND SUGGESTIONS SEASONAL FROM THE POLLENÇA ORCHARD

Slow Food - km 0-



HAZ UNA FOTO A TUS PLATOS Y COMPÁRTELAS COMO UN AUTÉNTICO FOODIE
TAKE A PHOTO OF YOUR DISHES & SHARE LIKE AN AUTHENTIC FOODIE

PRUEBA NUESTROS POSTRES CASEROS
TRY OUR HOMEMADE DESSERTS