

The background of the entire image is a teal-colored marbled paper with intricate, organic patterns of white and light green veins. The text is centered horizontally and vertically on this background.

LABRAVA

RESTAURANTE

EN FRIO

Anchoas de Santoña Gran Reserva sobadas artesanalmente	25€/10uds
Matrimonio montañés de anchoa ahumada, boquerón con tomate y pan de cristal	3,50€
Tartar de aguacate y queso fresco ecológico	16€
Ensalada de tomate de Cantabria	15€
Tataki de atún con salsa tandoori.....	18€
Ensalada de pollo en escabeche con vegetales.....	16€
Foie "Mi Cuit" de elaboración casera con compota de manzana y PX	16€
Steak Tartar aliñado a la manera tradicional	20€

EN CALIENTE

Rabas de calamar fresco de pesca local	16€
Croquetas cremosas de jamón ibérico y huevo.....	12€/8u
Patatas bravas con ají amarillo	9€
Alitas de pollo fritas con salsa Satay y arroz de coco.....	14€
Almejas de aquí al estilo Thai con cilantro y lima.....	22€
Pata de pulpo gallego, pure de patata y migas de pimentón ahumado (250grs.)	22€

PRINCIPALES

Rodaballo	S/M
Lenguado	S/M
Merluza rebozada, piquillos asados y salsa verde de almeja.....	20€
"Fish & Chips" de merluza de anzuelo del cantábrico.....	19€
<i>Nuestros pescados provienen únicamente de lonjas de Cantabria</i>	
Arroz en sartén, cachón de aquí y gambita arrocera de allí con ali-oli casero	19€
Costilla a baja temperatura puré de apio-nabo tostado cebolla encurtida y lima.....	19€
Carrilleras de terneras guisaditas con pure de patata.....	20€
Entrecote fresco de los valles pasiegos con patatas fritas y chimichurri casero.....	25€

DULCES

"Choco & Chao" Nuestra tarta de chocolate.....	6€
Fresas con nata y sorbete de frambuesa	6€
Torrija de pan brioche con helado de leche.....	7€
Tarta de hojaldre, crema de achicoria y helado de toffee	7€



TINTOS

David Moreno Crianza, Tempranillo, Garnacha. Rioja.....	2,40€ / 14,00€
Muga Crianza, Tempranillo, Garnacha, Graciano. Rioja	29,00€
Suañé Reserva, Tempranillo. Rioja.....	30,00€
Roda I Reserva, Tempranillo, Graciano. Rioja	69,00€
Botijo Rojo, Garnacha. Aragón	17,00€
Tudanca Roble, Tempranillo. Ribera del Duero.....	2,80€ / 16,00€
Cuando el Río Suená, Tempranillo. Ribera del Duero	18,00€
Emilio Moro, Finca Resalso. Ribera del Duero	18€
Vicenta Mater, Tinta Fina. Ribera del Duero.....	29,00€
En el Camino, Mencía. Bierzo.	19,00€
La Enfermera, Tinta de Toro, Toro	2,30€ / 13,00€
Tesalia, Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota. Cádiz.....	39,00€
Torrallbenc, Merlot, Syrah. Illes balears.....	34,00€
Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir. Borgoña	29,00€

BLANCOS

Mar Adentro, Godello. Monterrei	2,80€ / 16,00€
Segrel, Albariño. Rías Baixas.....	2,10€ / 12,00€
José Pariente, Verdejo. Rueda	2,90€ / 16,00€
Yenda, Riesling. Costa de Cantabria.....	20,00€
Astobiza, Arabako txakolina. Hondarrabi Zuri	2,70€ / 16,00€
Muga, Viura. Rioja.....	21,00€
Suañé Reserva, Viura, Sauvignon Blanc. Rioja.....	30,00€
Botijo Blanco, Garnacha Blanca. Aragón.....	17,00€
Ikigall Xarel.lo, Moscatel de Alejandria. Malvasia de Sitges.....	19,00€
Torrallbenc, Parellada, Sauvignon Blanc. Illes balears.....	32,00€
André Scherer, Réserve Particulière, Riesling. Alsace, Francia.....	22,00€
Clos Henri, Petit Clos, Sauvignon Blanc. New Zealand	28,00€

ROSADOS

Viña Calderona, Tempranillo, Garnacha, Albillo. Cigales.....	12,00€
La Pequeñita Macerado, Maturana Blanca y Tinta. Rioja.....	26,00€
Suañé Reserva. Rioja	30,00€

ESPUMOSOS

Vega Medien, Brut Nature, Macabeo. Cava Ecológico	2,50€ / 15,00€
Moët Chandon, Brut Imperial, Pinot Noir. Champagne.....	54,00€
Côte Blanche, Blanc de Noirs, Chardonnay, Pinot Noir. Champagne.....	47,00€
L'Autre Côte, Grand Cru, 100% Chardonnay. Champagne	63,00€
Veuve Clicquot Rosé, Chardonnay, Pinot Noir. Champagne	85,00€

GENEROSOS

Manzanilla La Gitana, Palomino Fino. Sanlúcar	2,30€ / 14,00€
Fino Tío Pepe, Palomino Fino. Jerez	2,30€ / 14,00€

Toda la carta 10% I.V.A Incluido



labravarestaurante

www.labravarestaurante.com

MENÚ

PRIMER

ANIVERSARIO



PARA EMPEZAR

Croqueta cremosa de Jamón Ibérico

Homenaje a nuestra patata brava

Ostra Guiltardeu N°2 natural

DEL MAR

Merluza de anzuelo rebozada, con piquillos
asados y salsa fina de almejas

DE LA TIERRA

Entrecote con patatas fritas y chimichurri:

DEL CIELO

Cremoso de chocolate blanco, helado
de mango y maracuyá

*30€ por persona,
menú a mesa completa,
bodega no incluida.*

LABRAVA
RESTAURANTE

COLD

Anchovies from Santoña Gran Reserva, "sobadas" by hand	25€/10uds
Montañés marriage of smoked anchovies and boquerón with tomato and glass bread (crispy crust and soft interior).....	3,50€
Avocado tartare with organic cheese from "Granja la Sierra"	16€
Cantabrian tomato salad with pil-pil sauce	15€
Scorpion fish pudding with tartar sauce and toasts	15€
Bluefin tuna tataki with tandoori sauce	18€
Marinated chicken salad with vegetables.....	16€
Foie "Mi Cuit" homemade foie gras, apple sauce and PX (Pedro Ximénez).....	16€
Steak tartar seasoned in the traditional way.....	20€

HOT

Creamy Iberian ham and egg croquettes	16€
Potatoes with ají amarillo (yellow chili).....	12€/8u
Chicken wings with Satay sauce and coconut rice	9€
Local clams thai style with cilantro and lime.....	14€
Almejas de aquí al estilo Thai con cilantro y lima.....	22€
Galician octopus, mashed potatoes and smoked paprika crumbs (250g/8.8oz)	22€

MAIN COURSES

Turbot	S/M
Sole	S/M
Battered hake, roasted piquillo peppers and green clam sauce.....	20€
Hake "Fish & Chips" from the Cantabrian Sea	19€
<i>Our fish comes only from Cantabrian fish markets</i>	
Rice in pan, cachón and tiny shrimps with homemade ali-oli.....	19€
Low temperature cooked short ribs, roasted celery root puree, pickled onions and lime	19€
Beef cheeks stewed with mashed french fries and homemade chimichurri.....	20€
Fresh entrecote from the Pasiegos valleys with fries and homemade chimichurri	25€

SWEETS

"Choco & Chao," our chocolate cake.....	6€
Strawberries with whipped cream and raspberry sorbet.....	6€
Brioche bread torrija with milk ice cream	7€
Puff pastry cake, chicory cream and toffee ice cream.....	7€

10% V.A.T. included in the entire menu

"We cook the way we like, always with a traveler's perspective but also keeping in mind the product and the environment that surrounds us."



RED WINE

David Moreno Crianza, Tempranillo, Garnacha. Rioja.....	2,40€ / 14,00€
Muga Crianza, Tempranillo, Garnacha, Graciano. Rioja	29,00€
Suañé Reserva, Tempranillo. Rioja.	30,00€
Roda I Reserva, Tempranillo, Graciano. Rioja	69,00€
Botijo Rojo, Garnacha. Aragón	17,00€
Tudanca Roble, Tempranillo. Ribera del Duero.....	2,80€ / 16,00€
Cuando el Río Suená, Tempranillo. Ribera del Duero	18,00€
Emilio Moro, Finca Resalso, Tempranillo. Ribera del Duero.....	18€
Vicenta Mater, Tinta Fina. Ribera del Duero.....	29,00€
En el Camino, Mencía. Bierzo.	19,00€
La Enfermera, Tinta de Toro, Toro	2,30€ / 13,00€
Tesalia, Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota. Cádiz	39,00€
Torrallbenc, Merlot, Syrah. Illes balears.....	34,00€
Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir. Borgoña	29,00€

WHITE WINE

Mar Adentro, Godello. Monterrei	2,80€ / 16,00€
Segrel, Albariño. Rías Baixas.....	2,10€ / 12,00€
José Pariente, Verdejo. Rueda	2,90€ / 16,00€
Yenda, Riesling. Costa de Cantabria.....	20,00€
Astobiza, Arabako txakolina. Hondarrabi Zuri	2,70€ / 16,00€
Muga, Viura. Rioja.....	21,00€
Suañé Reserva, Viura, Sauvignon Blanc. Rioja.	30,00€
Botijo Blanco, Garnacha Blanca. Aragón.....	17,00€
Ikigall Xarel.lo, Moscatel de Alejandria. Malvasia de Sitges.....	19,00€
Torrallbenc, Parellada, Sauvignon Blanc. Illes balears	32,00€
André Scherer, Réserve Particulière, Riesling. Alsace, Francia.....	22,00€
Clos Henri, Petit Clos, Sauvignon Blanc. New Zealand	28,00€

PINK WINE

Viña Calderona, Tempranillo, Garnacha, Albillo. Cigales.....	12,00€
La Pequeñita Macerado, Maturana Blanca y Tinta. Rioja.....	26,00€
Suañé Reserva. Rioja	30,00€

SPARKLING

Vega Medien, Brut Nature, Macabeo. Cava Ecológico	2,50€ / 15,00€
Moët Chandon, Brut Imperial, Pinot Noir. Champagne.....	54,00€
Côte Blanche, Blanc de Noirs, Chardonnay, Pinot Noir. Champagne.....	47,00€
L'Autre Côte, Grand Cru, 100% Chardonnay. Champagne	63,00€
Veuve Clicquot Rosé, Chardonnay, Pinot Noir. Champagne	85,00€

GENEROUS

Manzanilla La Gitana, Palomino Fino. Sanlúcar	2,30€ / 14,00€
Fino Tío Pepe, Palomino Fino. Jerez	2,30€ / 14,00€



FIRST ANNIVERSARY

MENU



STARTERS

Creamy iberian ham croquette

Tribute to our Patata Brava

Oyster Guillardou N°2 natural

FROM THE SEA

Battered hooked hake with roaster piquillo

peppers and fine clam sauce

FROM THE EARTH

Entrecote with french fries and chimichurri sauce

FROM THE SKY

Creamy white chocolate mousse, mango and

passion fruit ice cream

*30€ per person,
full table menu,
whine not included.*

LABRAVA
RESTAURANTE

The image features a teal and dark green marbled background with a complex, organic pattern. In the lower center, there is a white logo consisting of the letters 'W' and 'V' stacked vertically. The 'W' is positioned above the 'V', and they are both rendered in a clean, sans-serif font.

WV