



Cúpula Las Arenas

BRASA MEDITERRÁNEA
HOMEMADE CUISINE



www.restauranteabrassame.com

+34 93 425 54 91

hola@abrassame.com





ILUSIÓN

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons

Patatas bravas Abrassame

Berenjenas crujientes con miel de flores y twist de lima

Mejillones al vapor con vino, limón y orégano

SEGUNDOS A ESCOGER

Suprema de salmón

Picanha a la brasa

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana con barretina

Helado artesanal de yogur kéfir y lima

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

*1 botella de vino cada 3 comensales

*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

32,5 €
IVA Incluido



DIVERSIÓN

PPRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons

Chistorra ibérica curada asada en brasas

Huevos ecológicos estrellados con patatas y jamón ibérico

Pescadito frito, como en Cádiz

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

SEGUNDOS A ESCOGER

Paella de marisco del Mediterráneo con gamba roja, cigala, almejas y mejillones

Lubina a la brasa marinada en soja, tomillo y 5 pimientas

Entrecot de vaca vieja de Galicia madurada 40 días 250 gr.

POSTRES A ESCOGER

American cheese cake

Rocas de chocolate 5 continentes

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

* 1 botella de vino cada 3 comensales

* Solicitar plato principal con cinco días de antelación

42,5 €
IVA Incluido



PASIÓN

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada de ventresca con aguacate, pimiento escalibado, cebolla, tomate natural y olivada con ajos confitados

Anchoa 00 de Santoña

Pulpo a la brasa con patatas y pimentón de Vera

Carpaccio de atún Bluefin con soja, aceite de oliva y sal Maldon

Jamón ibérico D.O. Salamanca sobre pan de cristal

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz caldoso de bogavante *Especialidad del chef Rafael Vertamatti

Rodaballo a la brasa 330 gr

Solomillo de vaca vieja 230 gr a la brasa

POSTRES A ESCOGER

Torrija de brioche con crema quemada

Rocas de chocolate 5 continentes

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

* 1 botella de vino cada 3 comensales

* Solicitar plato principal con cinco días de antelación

52,5 €
IVA Incluido



TAPASIÓN

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con pollo crispy, manzana asada, arándanos, chascas de queso curado, judías verdes y semillas de calabaza

Patatas bravas Abrassame

Chistorra ibérica curada asada en brasas

Croquetas caseras de jamón ibérico

Berenjenas crujientes con miel de flores

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Huevos ecológicos estrellados con patatas y jamón ibérico

Mejillones de roca al vapor con vino, limón y orégano

Pescadito frito como en Cádiz

Hamburguesa 100% de vaca vieja madurada 35 días picada a mano

POSTRE

Rocas volcánicas de chocolate de 5 continentes

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

* 1 botella de vino cada 3 comensales

IDEAL PARA EVENTOS TIPO COCKTAIL

45 €
IVA Incluido



POLITICA DE CANCELACIÓN/MODIFICACIÓN DE RESERVAS RESERVAS PARA GRUPOS (DE 8 COMENSALES EN ADELANTE)

- 1 – El cliente deberá de informar al restaurante Abrassame de la cancelación o modificación de la reserva tan pronto como le sea posible. La reserva efectuada podrá cancelarse sin gastos, comprometiéndose a devolver el 100% del importe de la confirmación. Siempre que se realice con 15 días antes o más de antelación a la fecha de la reserva, mediante comunicación por escrito al e-mail hola@abrassame.com.
- 2 – En caso de anulación de la reserva con menos de 15 días de antelación a la fecha de la reserva, los gastos ascienden al 100% del importe de la confirmación de la reserva, en concepto de penalización y se procederá a la cancelación de la reserva.
- 3 – En caso de no presentarse "NO SHOW", se penalizará con el 100% del importe total de la reserva, en concepto de gastos de producción y compras, y se procederá a la cancelación de la reserva.
- 4 – La elección de los platos deberá informarse con 10 días de antelación a la fecha de la reserva. En el caso que no se comunicara con dicha previsión, el restaurante procederá a dar la opción de cobrar un suplemento o que todos los comensales hagan el mismo plato.
- 5 – Siempre podrá modificar la reserva (número de comensales y/o ubicación de la mesa) enviando un email a hola@abrassame.com con 7 días de antelación a la reserva como fecha límite.

*Los gastos bancarios generados por anulaciones de reservas irán a cargo del cliente.