



## Del Huerto from the Garden

**ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA** 14€  
TOMATO SALAD WITH VENTRESCA TUNA

**Quero BURRATA CON TOMATE RAF AZUL** 15,50€  
BURRATA WITH BLUE RAF TOMATO

**ENSALADA MIXTA CON ATÚN** 12€  
MIXED SALAD WITH TUNA



**ENSALADA DE TOMATE CON ORÉGANO** 8,50€  
TOMATO SALAD WITH OREGANO

**ENSALADILLA RUSA CASERA** 11,50€  
RUSSIAN SALAD  
Patata, Zanahoria, Atún, Guisantes y Huevo Cocido.  
Potato, Carrot, Tuna, Peas and Hard-Boiled Egg

**PARRILLADA DE VERDURAS** 15,50€  
GRILLED VEGETABLES  
Tomate, Setas, Calabacín, Cebolla, Berenjena,  
Pimientos Rojo/Verde y Espárragos Trigueros.  
Tomato, Mushrooms, Zucchini, Onion, Eggplant,  
Red/Green Peppers and Wild Asparagus.



## Ibéricos / Iberico Cold Cuts

Corte a Cuchillo / Hand Cut

**JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA** / IBÉRICO CURED HAM FROM EXTREMADURA 23€

**LOMO IBÉRICO DE EXTREMADURA** / IBÉRICO PORK LOIN FROM EXTREMADURA 23€

**CHORIZO IBÉRICO DE EXTREMADURA** / IBÉRICO CHORIZO FROM EXTREMADURA 21€

**SALCHICHÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA** / IBÉRICO SALCHICHÓN EXTREMADURA 21€

**CECINA DE VACUNO DE LEÓN** / CURED BEEF FROM LEÓN 23€

**QUESO CURADO DE ZAMORA** / ZAMORA CURED CHEESE 21€

**SURTIDO DE IBÉRICOS (+ RACIÓN DE PAN TUMACA)** 32€

ASSORTMENT OF IBÉRICO CURED MEATS (+ TUMACA BREAD)

> 1/2 RACIÓN (+ PAN TUMACA) - 1/2 RATION (+ TUMACA BREAD) 20€

Jamón, Chorizo, Salchichón y Lomo Ibéricos de Extremadura,  
Cecina de Vacuno de León y Queso Curado de Zamora.

**RACIÓN EXTRA PAN TUMACA**  
EXTRA TUMACA BREAD  
3,50€



## Para Picar / Appetizer

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.)** 12€  
IBÉRICO CURED HAM CROQUETTES (6 PCS.)



**TORTILLA ESPAÑOLA ENTERA** 15€  
WHOLE SPANISH OMELETTE  
PINCHO 4,50€ SLICE €4,50



**CAZUELA DE PROVOLONE CON ORÉGANO** 12€  
PROVOLONE WITH OREGANO CASSEROLE

**PIMIENTOS DE PADRÓN** 11€  
PADRÓN PEPPERS (SPICE SURPRISE)



**BOQUERONES REBOZADOS FRITOS** 12€  
FRIED FRESH ANCHOVIES



**CALAMARES REBOZADOS FRITOS** 13€  
FRIED BATTERED SQUID

**CHOPITOS REBOZADOS FRITOS** 13€  
FRIED BATTERED BABY SQUID

## De Cuchara / Spoon Dishes

**GRAN COCIDO MADRILEÑO** (Solo a Mediodía) 19€  
MADRID-STYLE COCIDO (Only at Midday)

Caldo de Cocido con Fideos en puchero y fuente con Garbanzos calidad extra, Morcillo, Panceta, Falda de Ternera, Gallina, Tocino, Zanahoria, Patata, Repollo, Morcilla y Chorizo Asturianos.

Cocido Broth Stew with Noodles and Chickpeas, Beef Shank, Pancetta, Hen, Bacon, Beef Brisket, Carrot, Potato, Cabbage, Asturian Chorizo and Blood Sausage.

**LENTEJAS ESTOFADAS / LENTIL STEW** 14€  
Lentejas Pardinas con refrito de Verduritas,  
Tocino, Morcilla y Chorizo asturianos,  
Zanahoria y Pimentón.

**FABADA ASTURIANA / ASTURIAN BEAN STEW** 15€  
Alubias, Chorizo y Morcilla Asturianos, Panceta,  
Tocino y Picada de Jamón.

**CALLOS A LA MADRILEÑA / MADRID-STYLE TRIPE** 15€  
Callos, Morro, Oreja, Chorizo y Morcilla Asturianos y Pimentón.  
Tripe, Morro, Ear, Asturian Chorizo & Blood Sausage & Paprika.



## Clásicos Populares House Specials

PAN - 0,50€/pers. BREAD - €0,50/p.p.

**PAELLA MIXTA DE MARISCO Y POLLO** (RACIÓN) 9€  
SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA (PORTION)



**RABO DE TORO EN SALSA \*** 20€  
OXTAIL IN SAUCE\*

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA\*** 15,50€  
VEAL MEATBALLS IN SAUCE\*

**CALDO DE COCIDO** 4,50€  
BROTH MADRID-STYLE COCIDO

**MILANESA DE POLLO O TERNERA A LA NAPOLITANA CON TOMATE, LACÓN Y QUESO FUNDIDO\*** 17€  
MILANESE IN THE NEAPOLITAN STYLE (CHICKEN OR VEAL) WITH PORK SHOULDER HAM, TOMATO AND MELTED CHEESE



**HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO\*** 15€  
**O CHORIZO CRIOLLO (A LAS BRASAS)**  
FRIED EGGS WITH FRIED POTATOES AND IBÉRICO CURED HAM OR WHIT GRILLED CREOLE CHORIZO

**GRAN CANAPÉ VULCANO** 9,50€  
Lacón, Queso Fundido, Tomate natural en rodajas, Orégano, Pimentón y Aceite de Oliva Virgen Extra.  
Pork Shoulder Ham, Melted Cheese, Fresh Tomato, Oregano, Paprika and Extra Virgin Olive Oil.



\* Con Patatas Fritas / With Fried Potatoes

## Postres / Desserts

**TARTA DE MANZANA / APPLE CAKE** 5€

**PUDIN CON NATA / PUDDING WITH CREAM** 5€

**BROWNIE CON NATA** 5€  
BROWNIE WITH CREAM

**FLAN DE HUEVO / EGG FLAN** 5€



**TARTA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA** 5€  
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SYRUP

**CESTA DE BARQUILLO CON HELADO (2 BOLAS)** 5€  
WAFFLE BASKET WITH 2 SCOOPS OF ICE CREAM

● **BOLA EXTRA DE HELADO** 1€  
EXTRA SCOOP OF ICE CREAM



PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# A la Parrilla Barbecue

## GRAN PARRILLADA DE CARNES +1KG 51€

GREAT MEAT BARBECUE +1KG

Secreto Ibérico, Costillas de Cerdo, Tira de Asado, Entraña de Ternera, Pollo, Chorizo Criollo, Morcilla de Cebolla y Patata Asada.

Ibérico Pork Loin Fillet, Pork Ribs, Roast Strip, Veal Skirt Steak, Chicken, Creole Chorizo, Onion Blood Sausage and Roast Potato.

## CHULETÓN - 1KG APROX. 2 46€

GRILLED T-BONE STEAK - 1KG APPROX.

## ENTRAÑA DE TERNERA / VEAL SKIRT STEAK 21€

## ENTRECOT DE TERNERA / VEAL ENTRECOTE 21€

## TIRA DE ASADO / ROAST BEEF STRIP 17€

## COSTILLAS DE CERDO / PORK RIBS 15€

## HAMBURGUESA DEL CÉSAR / CAESAR BURGER 11€

220 GR de Carne 100% Vaca Rubia Gallega, con Patatas Gajo, Lechuga, Tomate y Cebolla.

220 GR of 100% Galician-Blonde Beef, with Deluxe Potatoes, Fresh Lettuce, Tomato & Onion.

## CHORIZO CRIOLLO O MORCILLA DE CEBOLLA 5,50€

CREOLE CHORIZO OR ONION BLOOD SAUSAGE

## PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS 23€

\* **INGREDIENTE EXTRA / EXTRA INGREDIENT - 1€**  
Bacon, Queso Cheddar o Cebolla Caramelizada.  
Bacon, Cheddar Cheese or Caramelised Onion.

# LAS BRASAS DE VULCANO

## Bebidas - Drinks

VERMUT DE GRIFO / VERMOUTH ON TAP	3€
DOBLE CAÑA / DOUBLE BEER	3€
COPA DE CERVEZA / BEER CUP	4€
JARRA DE CERVEZA / BEER JUG	5€
<hr/>	
GAMA 'SAN MIGUEL' / BOTTLES OF BEER	
SAN MIGUEL ORIGINAL NATURAL (TERCIO)	3,20€
ESPECIAL GLUTEN FREE (TERCIO)	3,20€
SELECTA TOSTADA EXTRA - 3 MALTAS Y 3 LÚPULOS (TERCIO)	3,20€
MAGNA ROJA 0,0 - 100% MALTAS DE CEBADA (TERCIO)	3,20€
<hr/>	
REFRESCOS / SOFT DRINKS	2,80€
ZUMOS / JUICES - NESTEA - AQUARIUS	3€
AGUA MINERAL CON/SIN GAS	2,30€
MINERAL WATER / SPARKLING WATER	
TINTO DE VERANO / RED WINE SPRITZER	4€
VASO DE SANGRÍA / GLASS OF SANGRÍA	4€
JARRA DE SANGRÍA 1L / SANGRIA PITCHER 1L	16€
SIDRA ASTURIANA NATURAL (BOTELLA)	7,50€
NATURAL CIDER (GLASS)	

## Vinos - Wines

VINOS TINTOS / RED WINE	COPA	BOTELLA
TINTO DE LA CASA - D.O. TORO - TEMPRANILLO ROBLE	2,50€	16€
D.O. RIOJA CRIANZA	3,20€	17€
D.O. RIOJA RESERVA	-	24€
D.O. RIBERA DEL DUERO ROBLE	3,50€	19€
D.O. RIBERA DEL DUERO RESERVA - ARNÁIZ	-	27€
D.O. VINOS DE MADRID - LAS LETRAS	3,50€	22€
ROBLE 2018 - 4 MESES EN BARRICA		
<hr/>		
VINOS BLANCOS / WHITE WINE	COPA	BOTELLA
VERDEJO D.O. RUEDA - CASTILLO DE AZA	3€	16€
D.O. RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO	3,50€	22€
VINO BLANCO DULCE - COSTA GADITANA - ABULAGA	3,50€	22€
SEMIDULCE - D.O. RIOJA	3,20€	18€
ROSADO - D.O. RIBERA DEL DUERO	2,80€	14€
CAVA SUPERIOR - SUPERIOR CAVA	-	16€
COPA COMBINADA - MIXED DRINK CUP	9€	-

@lasbrasasdevulcano



CARTA ALÉRGENOS



Tabla de alérgenos a disposición del Cliente / Allergen chart available upon request.

RESTAURANTE SEGURO tratado con Purificador auralines.  
Safe Restaurant treated with auralines Purifier.

¡VALORA tu Experiencia!  
Share your Experience!

[LASBRASASDEVULCANO.COM](http://LASBRASASDEVULCANO.COM)

CALLEJÓN DEL GATO • BARRIO DE LAS LETRAS