

LA BRASA DEL CHEF



para compartir

Carrilleras, regaliz y manzana

Risotto de Verduras braseadas, curri
y crema de queso

segundos a elegir

Pulpo a la brasa, pesto verde y papa asada
al mojo rojo

Presa ibérica a la brasa, royal de shitake
y chimichurri

postre

Coulant negro y helado de vainilla

/ 36€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos
con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmalos.





SEÑORITO



aperitivo

Anchoa y mousse de pato

para compartir

Jamón ibérico

Tabla de quesos

Coppa ibérica

a elegir

Paletilla de cordero lechal a la brasa
con patata panadera

Atún rojo a la brasa con verduritas
asadas y mahonesa de soja

postre

Nuestra tarta de queso

/ 48€



IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmanos.

BRASA Y FUSIÓN



para compartir

Albóndigas de entraña de ternera, salsa thai y crujiente de yuca

Gyozas de pollo y mojo de papaya

Tartar de atún estilo Clavel 8 con toques orientales

segundos a elegir

Magret de pato a la brasa y salsa tamarindo

Pez mantequilla a la brasa, parmentier de coco, tirabeques y salsa hoisin

postre

Tarta de Oreo

/ 35€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmalos.



LEÑA Y FUEGO

para compartir

Alcachofas braseadas. salsa romesco, cecina y lascas de parmesano

Ensalada César estilo Clavel 8 (pollo marinado a la brasa, brotes tiernos, cebolla morada, queso de cabra, tomate, picatostes y salsa César)

segundos brasa a elegir

Entrecot de lomo bajo de vaca

Chuletón de ternera

Solomillo de ternera

Rodaballo

Lubina

postre

Tiramisú

/ 39€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmalos.

MENÚ CLAVEL DEGUSTACIÓN

para compartir

Carpaccio de solomillo de vaca rubia gallega
con rúcula y aliño de sésamo

Huevos rotos estilo Clavel 8

Risotto de presa ibérica con crema de queso

pescado

Cogollito de merluza crujiente
con mahonesa de kimchie

carne

Lagarto ibérico marinado a la brasa
con crema de patata a la pimienta de sichuan

postre

Coulant de choco blanco con helado de yuzu

/ 38€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmanos.

MENU CHULETÓN

PARA 2 PERSONAS



para compartir

Chuletón de vaca charra (1 Kg - 55 días de maduración)
a la brasa, acompañado de nuestras patatas
bravi-mojo y parrillada de verduras

postre

Nuestra tarta de queso

/ 60€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos
con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmanos.



CLAVELERO



todo a compartir

Ensalada templada de bogabante y perdiz escabechada y aderezo de miel

Sashimi de atún con aliño de soja y jengibre

Parrillada de espárragos trigueros con lascas de parmesano y aceite de tartufata

Escalopines de foie con reducción de PX y compota de manzana

Secreto ibérico a baja temperatura con especias cajún acabado en brasa

postre

Brownie con helado de vainilla

/ 32€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye botella de vino cada 4 personas, pan y agua.

Reserva mínima para 4 personas, válida con confirmación de la dirección.

Es necesario dejar una señal a convenir con la dirección y confirmar los segundos platos con una antelación mínima de 48 horas.

Si eres alérgico o tienes alguna restricción alimentaria, infórmanos.