



MAR a BRASA

MADRID

Gastronomía de Mar y Brasa

LA CARTA



MADRID 2026
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



MAR a BRASA

MADRID

PARA COMPARTIR

HUEVOS ROTOS TRUFADOS	12,50€
CROQUETAS CASERAS	11,00€
BLOC DE FOIE CON CHUTNEY DE MANZANA	15,50€
TABLA DE QUESOS ASTURIANOS	13,50€
JAMON IBÉRICO DE BELLOTA MEDIA	13€ / 25€

ENTRADAS

ENSALADA VERDE CON QUESO Y NUECES MEDIA	7€/14€
CALAMARES DE POTERA FRITOS	18,50€
CHIPIRONES A LA PLANCHA ENCEBOLLADOS	14,00€
PULPO A LA GALLEGA	24,00€
LANGOSTINOS AL AJILLO	15,50€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (6 UDS)	9,00€
PULPO A LA VINAGRETA	22,00€

SOPAS

CALDO DE MARISCOS	4,00€
SOPA DE MARISCOS	11,00€
CREMA DE SETAS DEL BOSQUE	7,00€

PESCADOS

(A la parrilla o al horno, con panadera)

LUBINA	24,50€
SALMÓN	24,00€
BACALAO	24,00€

Consulte por nuestra pesca del día en exhibición

MARISCOS

BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO (PRECIO/KG)	99,00€
LANGOSTINOS GORDOS A LA PLANCHA	24,50€
ALMEJAS A LA MARINERA	28,00€

Consulte precios según temporada de centollo, cigalas y langosta.



MAR a BRASA

MADRID

CARNES A LA BRASA

COSTILLA DE CERDO A LA BRASA	15,50€
ENTRECOT A LA PARRILLA	22,50€
CHULETA DE TERNERA	31,00€
SOLOMILLO DE BELLOTA CON MANZANA Y PX	24,50€
CACHOPO DE TERNERA DEL PAÍS	24,00€
ESCALOPINES DE TERNERA AL CABRALES	15,50€
CHULETA PREMIUM (1KG 2 PERSONAS)	65,00€

NUESTRAS ESPECIALIDADES

PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS CON BOGAVANTE (mín. 2)	74,50€ (ración)
PARRILLADA ESPECIAL DE MARISCOS CON BOGAVANTE (mín. 2)	74,50€ (ración)
ARROZ CON BOGAVANTE (mín. 2.)	39,50€ (ración)
ARROZ NEGRO CON CALAMAR (mín. 2)	19,00€ (ración)
ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS Y PIXIN	29,00€ (ración)
PARRILLADA DE CARNES A LA BRASA (mín. 2)	24,00€ (ración)

Las parrilladas y los arroces son mínimo 2 raciones. Se acompañan de 5 salsas: mayonesa, picante, kimchi, tártara y vinagreta.

POSTRES & HELADOS ARTESANOS

POSTRES

TARTA DE MANZANAS	7,00€
TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE	7,00€
PASTEL MUERTE POR CHOCOLATE	7,00€
ARROZ CON LECHE CREMOSO	5,50€
FLAN CASERO CON NATA	4,00€

HELADOS ARTESANOS

TURRÓN JIJONA CON TROPIEZOS	5,50€
MANGO	5,50€
FERRERO ROCHER	5,50€
VAINILLA NATURAL DE MADAGASCAR	5,50€
CHOCOLATE BELGA	5,50€

Servicios de pan 2,50€



MAR a BRASA

MADRID

NUESTROS VINOS

VINOS BLANCOS

Albariño "Valmiñor" Rías Baixas	22,00€
Albariño "Mar de Frades" Rías Baixas	28,00€
Albariño "Mar de Frades" Magnum	50,00€
Albariño "Pazo San Mauro"	28,00€
Albariño "Campillo" Rías Baixas	28,00€
Rosal "Dávila" D.O. Rías Baixas	22,00€
Somontano "Enate 234" Chardonnay	22,00€
Rueda "AYRE" Verdejo	18,00€
Rueda "Marqués de Riscal"	20,00€
Rueda "500 Flores sobre Lias"	28,00€
Rueda "Belondrade y Lurton"	55,00€
Verdejo Ossian "Quinta Luna"	29,00€
Godello "Minius" Monterrey	22,00€
Godello "Gran Leiriña" Valdeorras	28,00€
Ribeiro "Casal de Arman"	28,00€
Ribeiro "Gran Leiriña" Treixadura	28,00€
Rioja "Faustino" Chardonnay-Viura	18,00€

VINOS ROSADOS

Somontano "Enate"	22,00€
Rioja "Marqués de Riscal"	22,00€
Navarra "Fortius"	18,00€

TINTOS CRIANZA

Rioja "Vivanco"	22,00€
Rioja "Ramón Bilbao" Edición LTDA.	26,00€
Rioja "Campillo"	22,00€
Ribera del Duero "Ebano" Roble	19,00€
Ribera del Duero "Ebano" Salvaje	26,00€
Ribera del Duero "Portia" Roble	22,00€
Ribera del Duero "Arzuaga"	38,00€
Pago de Carraovejas	49,00€

TINTOS RESERVA

Rioja "Faustino" Art Collection	19,00€
Rioja "Marqués de Riscal"	25,00€
Rioja "Marqués de Riscal" XR	40,00€
Rioja "Marqués de Murrieta"	25,00€
Rioja "Marqués de Vargas"	35,00€
Ribera del Duero "Arzuaga"	49,00€

ESPUMOSOS CHAMPAGNE

"Pecado del Paraíso" Sidra Brut	12,00€
"Vega Medien" D.O. Cava Brut Nature	20,00€
"Moët & Chandon" Brut Impérial	55,00€
"Moët & Chandon" rose Impérial	75,00€
"Dom Pérignon"	225,00€

Gastronomía de Mar y Brasa

BARCELÓ - MAR A BRASA
Barceló, 6 | Tel: 915 48 83 95

CLARA DEL REY - MAR A BRASA
Clara del Rey, 24 | Tel: 918 43 70 13

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011: La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores.
Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.