

# Baravaca

## NUESTRA CARTA

Cocina abierta de 8h a 24h

### de Ensaladas

Veggie salad 9€

(leghuga viva, cherry, cebolla morada, rabanito, calabacín)

Tomate rosa y cebolleta tierna con aceite aliño 11€

Tomate rosa y lascas de ventresca con cebolla morada y aceite aliño ½ 8€ 14€

Ensaladilla rusa de siempre ½ 7€ 11€

Burrata de búfala sobre tartar vegetal con toque de salmorejo y albahaca 14€

### de Entrantes

Bravavacas dos salsas 8€

Miniarepas venezolanas de pollo chipotle con toque de cilantro y lima 4 und 8€ 8 und 14€

Croquetas artesanas de jamón 4und 6€ 8und 10€

Tortilla de Betanzos y sus pimientos de Padrón 10€

Langostinos broché sobre cama de verduras en tzatziki 8und 16€

Mini cocas de sardina ahumada con guacamole y tomates confitados 4und 14€

### de Burguer

(con su cesta de fritas)

Mini burguer de vaca con queso tetilla, rúcula y cebolla confitada...3und 12€

Burguer Baravaca (100% vacuno 220 gr., cheddar, bacon, ensalada) 15€

## de Pura Raza

(servido con pan tomate)

Cecina de León **16€**

Selección de quesos del mundo **18€**  
(Manchego curado en aceite de oliva, Gouda viejo, Gorgonzola)

Jamón Ibérico de bellota D.O. **24€**

## del Mar

Chipirones de anzuelo a la parrilla sobre quinoa negra y emulsión de tinta **19€**

Poke hawaiano de salmón marinado y sus guarniciones **18€**

Tartar de atún rojo y huevo estrellado **19€**

Bocados de rape con muselina mariscada y ajo dulce **19€**

## de las Mejores Praderas

Mini cachopos de Pitu de Caleyá con queso "laperal" y cecina con emulsión de sidra (4und.) **18€**

Steak tartar clásico con su aderezo y helado de mostaza **20€**

Aguayón de Black Angus a baja temperatura con reducción melosa de sus jugos **24€**

Lomo de vaca madurada trinchado a la parrilla con papas y Padrón (400gr.) **26€**

## de Dulce

Helados variados **5€**

Sorbetes variados **5€**

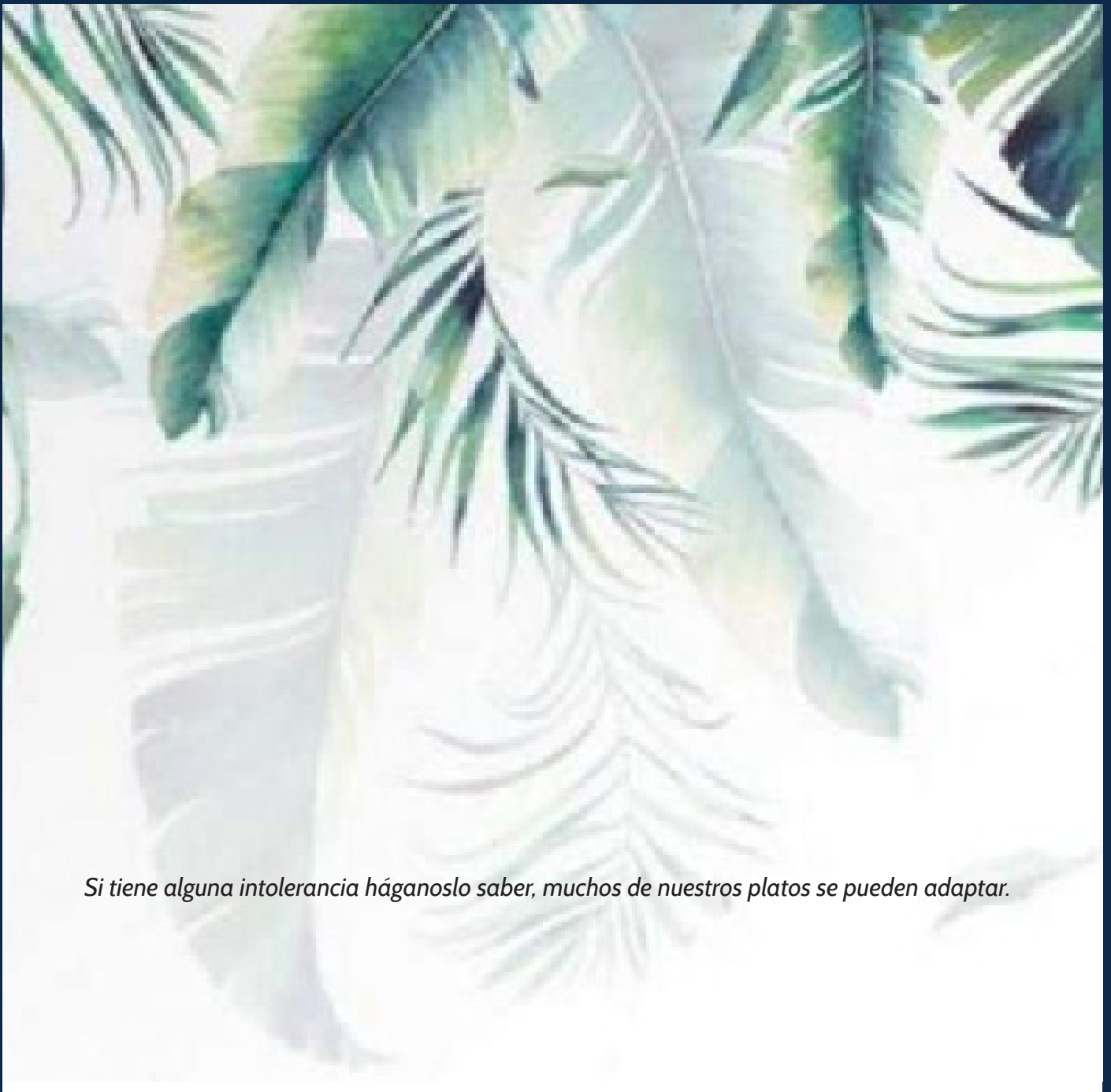
Tarta casera de manzana y crema con helado de vainilla bourbon **6€**

Pastel de zanahoria artesano Baravaca **7€**

Cremoso de chocolate con dulce de leche y helado de leche merengada **7€**

Cheese cake cuajado en frío y coulis de frutos rojos **6€**

Makis de mascarpone y toque de miel ecológica **8€**



*Si tiene alguna intolerancia háganoslo saber, muchos de nuestros platos se pueden adaptar.*

ENGLISH VERSION

SWIPE DOWN AND DISCOVER  
OUR MENU



# Baravaca

## OUR MENU

*Non Stop kitchen from 8 to midnight*

### Salads

Veggie salad **9€**

(lettuce, cherry tomato, red onion, radish, zucchini.)

Pink tomato and spring onion with oil dressing **11€**

Pink tomato and ventresca slices with purple onion and oil dressing **½ 8€ 14€**

Traditional Russian salad **½ 7€ 11€**

Buffalo burrata on vegetable tartar  
with a touch of salmorejo (Tomato and bread cream) and basil **14€**

### Starters

Wild Potatoes with two sauces (spicy) **8€**

Venezuelan chipotle chicken mini-repes with a touch of coriander and lime **4 und 8€ 8 und 14€**

Homemade ham croquettes **4und 6€ 8und 10€**

Betanzos Omelette with Padrón peppers **10€**

Broché prawns on a bed of vegetables in tzatziki **8und 16€**

Mini smoked sardine cocas with guacamole and tomato confit **4und 14€**

### our Burguers

(served with french fries basket)

Cow mini burger with tetilla cheese, arugula and onion confit. **3und 12€**

Baravaca Burguer (100% bovine 220 gr., cheddar, bacon, salad) **15€**

## from our Country

(served with tomato bread)

Cecina de León 16€

(Dried cow meat from León)

Selection of cheeses from around the world 18€  
(Manchego cured in olive oil, old Gouda, Gorgonzola)

Jamón Ibérico de bellota D.O. 24€

## from the Sea

Grilled Hook Squid on Black Quinoa and Ink Emulsion 19€

Hawaiian Marinated Salmon Poke and Garnish 18€

Bluefin tuna and starry egg tartar 19€

Mouthfuls of monkfish with seafood muslin and sweet garlic 19€

## from the Field

Chicken mini cachopos with "laperal" cheese and cecina with cider emulsion (4und.) 18€  
(fried chicken-cheese-ham combo from Asturias)

Classic Steak Tartare with Dressing and Mustard Ice Cream 20€

Black Angus Pump Steak at low temperature with mellow reduction of its juices 24€

Grilled Matured Cow Loin with Potatoes and Padron Peppers (400gr.) 26€

## some Sweet

Ice creams variety 5€

sorbet variety 5€

Homemade apple and cream cake with bourbon vanilla ice cream 6€

Baravaca Artisan carrot cake 7€

Creamy chocolate with milk caramel and meringue milk ice cream 7€

Cold-set Cheese cake and red fruit coulis 6€

Mascarpone Makis with a touch of organic honey 8€

*If you have any food intolerance let us know, many of our dishes can be adapted.*