



ASCUAS

Grill... & Wine



Nuestra especialidad es cocinar con leña y carbón de encina, tanto al grill como en horno de brasa
Consúltenos por platos del día y elaboraciones fuera de carta.

Entrantes a la brasa

Carnes a la brasa

Tataki de atún marcado a la brasa acompañado de alga wakame, mango y aguacate	16,00	Al grill de carbón:	
Provoletta cocinada a la brasa	10,00	Hamburguesa a la parrilla de carbón “Ascuas” (lechuga, tomate, cebolla frita, queso, bacon, salsa burger) con patatas fritas	14,50
Langostinos al pil-pil	11,00	Hamburguesa a la parrilla de carbón “vaca madurada” (tomate a la parrilla, cebolla caramelizada, doble de queso, bacon crujiente, salsa bbq al “Jack Daniel’s” y pepinillos) con patatas fritas	14,50
Entrantes vegetales a la brasa:		Solomillo de vaca madurada premium selection con patatas fritas	27,00
Puerros a la brasa con salsa Romesco y crunch de jamón	10,00	Entrecot Simmental con patatas fritas	25,00
Flor de alcachofa confitada terminada a la brasa con almendra laminada, crunch de bacon y mojo picón (2uds.)	10,00	Presa ibérica 100% bellota con patatas fritas	22,00

Picoteo

Ensaladilla rusa de langostinos y atún	10,00
Gyozas de pollo y verduras	10,00
Croquetas de jamón	10,00
Croquetas de cebolla caramelizada y queso feta	10,00
Croquetas de Chipirón	10,00
Croquetas de secreto ibérico y miel	10,00
Crujientes de carrillada de cerdo	12,00

Ensaladas

De la huerta: lechugas variadas, cebolla roja, mango, aguacate, cherry, picatostes, dátiles y almendra laminada	10,50
Cleopatra: Pollo a la parrilla, lechugas variadas parmesano, picatostes, bacon, cebolla roja, dátiles, aguacate, cherry y vinagreta César	15,00

Carnes a la brasa

Al grill de carbón:	
Hamburguesa a la parrilla de carbón “Ascuas” (lechuga, tomate, cebolla frita, queso, bacon, salsa burger) con patatas fritas	14,50
Hamburguesa a la parrilla de carbón “vaca madurada” (tomate a la parrilla, cebolla caramelizada, doble de queso, bacon crujiente, salsa bbq al “Jack Daniel’s” y pepinillos) con patatas fritas	14,50
Solomillo de vaca madurada premium selection con patatas fritas	27,00
Entrecot Simmental con patatas fritas	25,00
Presa ibérica 100% bellota con patatas fritas	22,00
Cocinado a fuego lento en horno de carbón y terminado a la brasa:	
Confit de pato con patatas fritas	18,00
Carrillada de cerdo con patatas fritas	14,00
Costillar de cerdo con salsa BBQ y miel+fritas	18,00
Curry de pollo a la brasa con arroz basmati	14,00

Pescado al grill

Salmón con salsa de mostaza, verduras al horno y patatas fritas	18,00
Pescado salvaje a la brasa (Consultar) (Mero, urta, rodaballo, corvina, atún rojo...)	S/P (22 aprox.)

Postres

Brownie casero con helado de vainilla	6,00
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,00
Piña caramelizada con helado de mango y mochi de coco	7,00
Pera al horno con chocolate, helado y mochi de mango	7,00
Hojaldre de fruta al horno de brasa con helado	7,00



Our specialty is cooking with real wood and charcoal, both on the grill or in the charcoal oven.
Ask us for dishes of the day and products off the menu.

BBQ Starters

Grilled tuna tataki with wakame seaweed, mango and avocado	16,00
Charcoal Oven grilled Provoletta	10,00
Pil-Pil grilled prawns	11,00
Vegetable BBQ starters:	
Grilled leeks with Romesco and crunchy ham	10,00
Candied artichoke flower finished on the grill with laminated almonds, bacon crunch and “Mojo Picón” (2 unit)	10,00

Snacking

Russian salad with prawns and tuna	10,00
Gyozas (Chicken and vegetables)	10,00
Feta cheese and caramelized onion croquettes	10,00
Pork ham croquettes	10,00
Squid croquettes	10,00
Iberian pork and honey croquettes	10,00
Pork cheek crispy roll	12,00

Salads

Fresh green salad: assorted lettuces, red onion mango, avocado, cherry, croutons, dates and sliced almonds	10,50
Cleopatra: Grilled chicken, assorted lettuces parmesan, croutons, bacon, red onion, dates, avocado, cherry tomatoes and Caesar dressing	15,00

Grilled Meat

BBQ Grilled:	
Charcoal grill “Ascuas” homemade burger (lettuce, tomato, fried onion, cheese, bacon, burger sauce and chips)	14,50
Charcoal grilled dry aged homemade burger (grilled tomato, caramelized onion, double cheese, crunchy bacon, homemade “Jack Daniel’s” bbq sauce and pickles) with fries	14,50
Beef entrecote with fried potatoes	25,00
Dry aged beef Sirloin steak with fried potatoes	27,00
Charcoal grilled Iberian ‘pluma’ (iberian pork)	22,00

Slow cooked in a charcoal oven and finished on the grill	
Duck confit with fried potatoes	18,00
Pork cheek with fried potatoes	14,00
Pork ribs with BBQ and honey sauce with fries	18,00
Chicken curry with basmati rice	14,00

Grilled Seafood and fish

Salmon with moustard sauce, vegetables and fries	18,00
Charcoal grilled wild fish (ask the waiter) (Grouper fish, snapper, turbot, sea bass, red tuna...)	S/P (22 aprox.)

Desserts

Homemade brownie with vanilla ice cream	6,00
Chocolate coulant with vanilla ice cream	6,00
Grilled caramelized pineapple coco mochi and icecream	7,00
Baked pear with chocolate, mango mochi and ice cream	7,00
Charcoal baked fruit puff pastry and icecream	7,00