BIENVENIDOS A LA PUERTA DEL INFIERNO

TE PROPONEMOS RECORRER EL MUNDO
A TRAVÉS DE UNA COCINA
Y UNA COCTELERÍA EN ETERNA COMBUSTIÓN.
DESCUBRE UNA CARTA INSPIRADA EN LAS BRASAS,
CON INGREDIENTES VENIDOS DE TODO EL PLANETA
Y DIFERENTES FORMAS DE COCINAR
QUE SE FUNDEN PARA RENDIR CULTO AL FUEGO.

BRASAS DEL MUNDO

DARYAZA

MIENTRAS PRENDE LA LLAMA

ENTRANTES

Pan de masa madre de doble fermentación
con tomate y aceite picual (2 uds.) - 6

Jamón ibérico puro de bellota
cortado a mano (80 g) - 33

Anchoa de Santoña
sobada a mano sobre brioche
con mantequilla ahumada - 7

Corazones de alcachofa a la brasa
con sobrasada de cerdo negro mallorquín
Xesc Reina y huevo frito con puntilla - 16,5

Tacos de cochinita pibil
de cerdo ibérico de bellota asada a la leña,
crema agria ahumada y cebolla encurtida (2 uds.) - 16
opción vegetariana con jackfruit (2 uds.) - *15*

Yakitori de contramuslo de pollo de corral
con salsa teriyaki y hierbas frescas (2 uds.) - 9

Tiradito de corvina con leche de tigre
de pimientos asados a la leña - 17

Brioche de atún rojo salvaje
crema agria ahumada - 9
crema agria ahumada y caviar - 16,5

Hogaza de pan al horno de leña
con mantequilla ahumada, sal y pimienta
de Etiopía - 9,5

Ostras especial nº2
a la brasa - 8,5

Croqueta de chuletón madurado
con pimiento del piquillo caramelizado (4 uds.) - 13

Cecina de Angus cruzada con Wagyu
y almendrita frita salada - 19,5

Steak tartar de solomillo de vacuno mayor,
yema de huevo inyectada con su aliño
y encurtidos - 29,5

Carpaccio de roast beef de solomillo de vaca
braseado con salsa vitelo tonato
y alcaparrones - 22

Caviar Amur Oscietra
con blinis y crema agria ahumada (30 g) - 100

SERVICIO DE APERITIVO*2
*En caso de que no desees aperitivo, rogamos informes al camarero con antelación.

VERDURAS A LA BRASA

Mazorca de maíz a la brasa
glaseada con salsa barbacoa, crujiente de palomitas y ralladura de lima - 13

Tomate de temporada
aliñado - 15,5

Berenjena asada a la leña
con stracciatella de búfala ahumada, tomate cherry semiseco y sésamo cantonés - 16

Boniato asado a la leña
con miel, requesón y frutos secos - 14

Ensalada verde
con tomate cherry asado a la leña - 11,5

Aguacate a la brasa
mayonesa de mole poblano y pico de gallo de pimientos asados a la leña - 16,5

Precios en euros. IVA incluido.

Ríndete al fuego como el verde y las hojas que sucumben a la leña

A LA BRASA

ARROCES A LA LEÑA

Arroz seco de gamba roja
(Mín. 2 pers) - 29,5

Arroz seco de costillar Black Angus,
emulsión de cebolla quemada y piparra a la brasa - 37
(Mín. 2 pers)

Arroz de chuleta
madurada 60 días - 49,5
(Mín. 2 pers)

Nuestros arroces
se hacen al momento.
En caso de alta demanda,
se pueden demorar.

Sumérgete en océanos donde también los peces se alimentan de fuego

PESCADOS A LA BRASA

Gamba roja fresca
(consultar disponibilidad) (4 uds.) - 26

Tartar de lomo de atún rojo salvaje
sobre tuétano de vaca a la brasa
y brotes de wasabi - 38,5

Yakitori de pulpo a la brasa con mojo de pimentón de la vera
y kimchee sobre puré de patata ahumado - 32

Suprema de corvina a la brasa
cremoso de topinambur quemado y
Pak Choi asado - 28,5

Rodaballo a la brasa
con pil pil de beurre blanc de piparras - 38

CARNES A LA BRASA

Ribs de cerdo Ral d'Avinyó
ahumados y cocinados a la brasa al estilo Lousiana
(500 g) - 39

Solomillo de vacuno mayor
(200 g) - 32,5

Vacío Angus
(250 g) - 28

Tataki de magret de pato
ecológico a la brasa estilo Pekín - 37,5

Presa de cerdo ibérico de bellota
(500 g) - 53,5

Lomo alto de Angus Argentina (300 g) - 44

Chuletón de vaca Premium centro Europa
madurado 60 días - 92 €/Kg

Chuletón de vaca Nacional selección "El Capricho"
madurado +90 días - 140 €/Kg

Domina tus papilas gustativas, haz tuyas las mejores carnes del mundo

GUARNICIONES

Pimiento rojo asado
al horno de leña - 8,5

Puré de patata gratinado
con parmesano y avellanas saladas - 9

Patatas Darvaza
fritas con mantequilla ahumada y trufa - 8,5

Precios en euros. IVA incluido.

DARVAZA

@darvazabarcelona

Informamos a nuestros clientes de que pueden llevarse, sin coste adicional,
todo lo que no hayan consumido durante su comida, con el fin de reducir los deshechos de alimentos.
Pregunte a nuestro personal.

Aviso: nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos declarados en el reglamento 1169/2011
de la U.E. Si padece intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.