BENVINGUTS A LA PORTA DE L'INFERN

ET PROPOSEM RECÒRRER EL MÓN A TRAVÉS D'UNA CUINA I COCTELERIA EN ETERNA COMBUSTIÓ. DESCOBREIX UNA CARTA INSPIRADA EN LES BRASES, AMB INGREDIENTS ARRIBATS DE TOT EL PLANETA I DIFERENTS FORMES DE CUINAR QUE ES FONEN PER A RENDIR CULTE AL FOC.

BRASAS DEL MUNDO

DARVAZA

MENTRES S'ENCÉN LA FLAMA

ENTRANTS

Pa de massa mare de doble fermentació
amb tomàquet i oli picual (2 u.) - 6

Pernil ibèric pur de gla
tallat a mà (80 g) - 33

Anxova de Santoña
treballada a mà sobre brioix
amb mantega fumada - 7

Cors de carxofa a la brasa
amb sobrassada de porc negre mallorquí
Xesc Reina i ou ferrat amb punteta cruixent - 16,5

Tacos de cochinita pibil
de porc ibèric de gla rostida a la llenya,
crema agra fumada i ceba envinagrada (2 u.) - 16
Opció vegetariana amb jackfruit (2 u.) - 15

Yakitori de contracuixa de pollastre de granja
amb salsa teriyaki i herbes fresques (2 u.) - 9

Tiradito de corbina amb llet de tigre
de pebrots rostits a la llenya - 17

Brioix de tonyina vermella salvatge
crema agra fumada - 9
crema agra fumada i caviar - 16,5

Fogassa de pa al forn de llenya
amb mantega fumada, sal i pebre
d'Etiòpia - 9,5

Ostres especial nº 2
a la brasa - 8,5

Croqueta de chuletón madurat
amb pebrot del piquillo caramel·litzat (4 u) - 13

Cecina de Angus creuada amb Wagyu
i ametlla fregida salada - 19,5

Steak tàrtar de filet de boví major
rovell d'ou injectat amb el seu
amaniment i envinagrats - 29,5

Carpaccio de roast beef de filet de vedella
brasejat amb salsa vitello tonnato
i taperots - 22

Caviar Amur Oscietra
amb blinis i crema agra fumada (30 g) - 100

SERVEI D'APERITIU*2
*En cas que no desitgis aperitiu, et preguem que ho comuniquis al cambrer amb antelació.

VERDURES A LA BRASA

Panotxa de blat de moro
a la brasa glacejada amb salsa barbacoa,
cruixent de crispetes i ratlladura de llima - 13

Tomàquet de temporada
amanit - 15,5

Albergínia escalivada a la llenya
amb stracciatella de búfala fumada,
tomàquet cherry semisec i sèsam cantonès - 16

Moniato escalivat a la llenya
amb mel, mató i fruits secs - 14

Amanida verda
amb tomàquet cherry escalivat a la llenya - 11,5

Alvocat a la brasa
amb maionesa de mole poblano i
pico de gallo de pebrots escalivats - 16,5

Preus en euros. IVA inclòs.

Rendeix-te al foc així com el verd i les fulles sucumbeixen a la llenya

A LA BRASA

ARROSSOS A LA LLENYA

Arròs sec de gamba vermella
de llotja del Mediterrani - 29, 5
(Mín. 2 pers)

Arròs sec de costella Black Angus,
emulsió de ceba cremada i piparra a la brasa - 37
(Mín. 2 pers)

Arròs de costella
madurada 60 dies - 49, 5
(Mín. 2 pers)

Els nostres arrossos
es fan al moment.
En cas d'alta demanda,
es poden endarrerir.

Submergeix-te en oceans on també els peixos s'alimenten de foc

PEIXOS A LA BRASA

Gamba roja fresca
(consultar disponibilitat) (4 u.) - 26

Tàrtar de llom de tonyina roja salvatge
sobre moll de vaca a la brasa
i brots de wasabi - 38,5

Yakitori de pop a la brasa amb mojo de pebre vermell de la Vera
i kimchee sobre puré de patata fumat - 32

Suprema de corbina a la brasa
Cremós de topinambur cremat i pak choi rostit - 28,5

Turbot a la brasa
amb pil-pil de beurre blanc de piparres - 38

CARNS A LA BRASA

Ribs de porc Ral d'Avinyó
fumat i cuinat a la brasa a l'estil Louisiana
(500 g) - 39

Filet de vaca gran
(200 g) - 32,5

Vacío Angus
(250 g) - 28

Tataki de magret d'ànec
ecològic a la graella estil Pequín - 37,5

Presa de porc ibèric de gla
(500 g) - 53,5

Llom alt d'Angus Argentina (300 g) - 44

Txuletón Premium Centre Europa
madurat 60 dies - 92 €/Kg

Txuletón de vaca nacional selecció "El Capricho"
madurada +90 dies - 140 €/Kg

Domina les teves papil·les gustatives, fes teves les millors carns del món

GUARNICIONS

Pebrot vermell escalivat
al forn de llenya - 8,5

Puré de patata gratinat
amb parmesà i avellanes salades - 9

Patates Darvaza
fregides amb mantega fumada i tòfona - 8,5

Preus en euros. IVA inclòs.

DARVAZA

@darvazabarcelona

Informem els nostres clients de què poden emportar-se, sense cost addicional, tot el que no hagin consumit durant el seu àpat, amb la finalitat de reduir les sobres d'aliments.
Pregunteu al nostre personal.

Avís: els nostres plats poden tenir traces d'al·lèrgens declarats al reglament 1169/2011 de la U.E.
Si patiu intolerància a algun aliment, feu-nos-ho saber i us donarem una alternativa.