

**BRASERIA**  
**ISIDRO**



# Historia

La Braseria Isidro abrió las puertas en 1997. Mercè y Isidro inauguraron esta Braseria inspirándose en las mejores de nuestro territorio.

Con una cocina sin ningún artificio, solo el "caliu" de la brasa y el trabajo fueron cocinando miles de caracoles, pollos y verduras hasta que, en 2022, decidieron jubilarse.

Gabriel Jové Campillo convenció al joven Ismael Balsells Roma mítico del Tofol de Lleida para coger el testimonio de este emblema de la ciudad de Lleida y liderar el restaurante de la mano de Wilhelm Miralles, Gerard Balasch, Francesc Acosta, Daniel Resiga y Paula Ovalle cerca de la parrilla cocinando.

Verónica Sevilla, Diana Camacho, Sergi Roure y Mónica Voicu llevan y os explican los platos y os acogen en nuestra sala llena de deliciosas elaboraciones de cocina tradicional pasadas por el tamiz de la sabiduría y la modernidad de este joven equipo.

Bienvenidos a Braseria Isidro, donde los caracoles, las carnes y verduras del territorio bailan al fuego de la leña de encina.

¡Disfrutar!

# Para empezar

	ración
Lechuga del Huerto	3,50 €
Tomate	4,00 €
Cebolleta Dulce	2,00 €
Anchoas del Cantábrico 00 (unidad)	3,50 €
Jamón ibérico de bellota cortado a mano	25,00 €
Nuestro "Fuet"	4,00 €
Ensaladilla	9,00 €
"Esqueixada" de bacalao	11,00 €
Ventresca de atún en aceite	10,00 €
Tabla de quesos Seleccionados	15,00 €
Mejillones brasa	14,00 €
Gambitas de Huelva	26,00 €

	ración
Servicio de pan	2,50 €
Servicio de pan sin gluten	3,50 €

## pregunten por nuestras sugerencias

*\*si tienen alguna alergia por favor preguntes a nuestro equipo de sala.*

## de la tierra a la brasa

	ración
Caracoles del Isidro	15,00 €
Codornices (2 u.)	11,00 €
Magret de pato	19,50 €
Longaniza	12,00 €
Blanco y negro (longaniza y morcilla)	12,00 €
"Botifarra"	12,00 €
Costillas de cordero (3 unidades)	16,00 €
Solomillo de vaca	27,00 €
Entrecot de vaca	26,00 €
Chuletón vaca madurada (1-1,2 Kg)	65,00 €
Manitas de cerdo	18,00 €

**pregunten por nuestras sugerencias  
de carne y pescado**

*\*si tienen alguna alergia por favor preguntar a nuestro equipo de sala.*

(IVA incluido)

## del mar a la brasa

	ración
Pescado de temporada	s/m
Morro de bacalao	25,00 €
Calamar nacional	19,00 €
Marisco de temporada	s/m
Mejillones a la brasa	14,00 €
Gambitas de Huelva	26,00 €

**pregunten por nuestras sugerencias  
de carne y pescado**

*\*si tienen alguna alergia por favor preguntar a nuestro equipo de sala.*

(IVA incluido)

## Salsas y guarniciones

Patatas fritas caseras	3,50 €
Escalivada	6,00 €
Patata asada	4,50 €
Judias secas	4,00 €
All i oli	2,50 €
Vinagreta	2,25 €
Salsa de calçots (sólo en temporada)	4,50 €
Mayonesa	2,00 €
Piquillos en su salsa	7,00 €

*\*si tienen alguna alergia por favor preguntar a nuestro equipo de sala.*

(IVA incluido)

## Para acabar

Rocas de chocolate (unidad)	1,25 €
Trufas (unidad)	1,25 €
Crema catalana	6,00 €
Nuestro Flan	8,00 €
Músico	9,00 €
Fruta de temporada	5,00 €
Tabla de quesos de selección	15,00 €
Bola de helado artesano (chocolate, nata, limón, mandarina y vainilla)	3,00 €
Tarta de frutas de temporada à la minute	8,00 €
Tarta de queso	8,00 €
Naranja tropical de la Glas	6,00 €
Mel i mató	7,00 €
Café Irlandés	8,00 €

**pregunten por nuestras  
sugerencias de postres**

*\*si tienen alguna alergia por favor preguntar a nuestro equipo de sala.*

(IVA incluido)



# **Bodega**

# Vinos blancos

## D.O. BIERZO

**El zarzal** (Bodega Emilio Moro) 22,00 €  
100% Godello

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Agaliu** (L'Olivera Cooperativa) 19,00 €  
100% Macabeu

**Ónra** (Celler La Gravera) 20,00 €  
Garnatxa Blanca - Sauvignon Blanc

**Raimat Turons de la Pleta** (Celler Raimat) 22,00 €  
100% Chardonnay

**Ekam** (Celler Castell d'Encús) 37,00 €  
Riesling - Albariño

## D.O. RÍAS BAIXAS

**Pazo de Señorans** (Bodega Pazo de Señorans) 24,00 €  
100% Albariño

**DO Ferreiro Cepas Vellas** (Bodega Gerardo Méndez) 33,00 €  
100% Albariño

## D.O. RIBEIRO

**Casal de Armán** (Bodega Casal de Armán) 21,00 €  
Treixadura - Godello - Albariño

## D.O. RUEDA

**Jose Pariente** (Bodegas Jose Pariente) 20,00 €  
100% Verdejo

**San Cobate Barrica** (Finca y Viñedos San Cobate) 26,00 €  
100% Verdejo

## D.O. SOMONTANO

**Sommos Colección Gewürztraminer** (Bodega Sommos) 18,50 €  
100% Gewürztraminer

---

## D.O. TERRA ALTA

---

**Massaluca** (Bodega Vins de Relat) 18,00 €  
100% Garnatxa blanca

---

**La Fou els Amelers** (Bodega LaFou) 24,00 €  
100% Garnatxa blanca

---

## D.O. VALDEORRAS

---

**Valdesil sobre lías** (Bodega Valdesil) 27,00 €  
100% Godello

---

## D.O.CA RIOJA

---

**Cueva del Monge** (Bodega Vínicola Real) 28,00 €  
Viura i malvasia

---

## D.O.Q. PRIORAT

---

**Kuku** (La Monovarietal) 24,00 €  
100% Macabeu

---

**Les Brugueres** (La Conreria d'Scala Dei) 28,00 €  
100% Garnatxa Blanca

---

# Espumosos

---

## A.O.C CHAMPAGNE

---

**André Clouet Grand Réserve 3/8** (André Clouet Domaine) 29,00 €  
Pinot noir

---

**André Clouet Grand Réserve** (André Clouet Domaine) 48,00 €  
Pinot noir

---

**Moët & Chandon Brut Imperial** (Moët et Chandon) 60,00 €  
Pinot noir, pinot meunier i chardonnay

---

**André Clouet Rosé Grand Cru** (André Clouet Domaine) 63,00 €  
Pinot noir

---

**Billecart Salmon Brut Réserve** (Billecart Salmon) 65,00 €  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

---

---

## CONCA DEL RIU ANOIA

---

**De nit** (Raventós i Blanc) 28,00 €  
Macabeu, xarel·lo, parellada i monastrell

---

**Textures de Pedra 2018** (Raventós i Blanc) 37,00 €  
Bastard, Sumoll i Xarel·lo vermell

---

## CORPINNAT

---

**Llopart Brut Nature** (Llopart) 24,00 €  
Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay

---

**Llopart Brut Rosé** (Llopart) 25,00 €  
Monastrell, garnatxa i pinot noir

---

**Recaredo Terrers Brut Nature** (Recaredo) 40,00 €  
Xarel·lo, Macabeu i Parellada

---

## D.O. CAVA COMTATS DE BARCELONA SUBZONA PLA DE PONENT

---

**Cim del Turó** (Raimat) 22,00 €  
Chardonnay i Pinot Noir

---

## D.O. CAVA COMTATS DE BARCELONA SUBZONA SERRA DE MAR

---

**Laietà Gran Reserva Brut Nature** (Celler Alta Alella) 29,00 €  
Pansa Blanca, Macabeu, Chardonnay i Pinot Noir

---

## D.O. CAVA COMTATS DE BARCELONA SUBZONA VALLS D'ANOIA I FOIX

---

**Bertha Brut Nature Reserva** (Bertha) 20,00 €  
Macabeu, Xarel·lo i Parellada

---

**Ars Collecta Blanc de Blancs** (Codorniu) 28,00 €  
Chardonnay, Xarel·lo i Parellada

---

**Juvé Camps Reserva de la Família** (Juvé i Camps) 30,00 €  
Xarel·lo, Macabeu i Parellada

---

**Agustí Torelló Mata Gran Reserva Barrica** 33,00 €  
(Agustí Torelló) Macabeu

---

# Vinos tintos

---

## FRANCIA

---

### A.O.C. BOURGOGNE

---

**Les Charmes de Daix** (Productor Thierry Mortet) 40,00 €  
100% Pinot Noir

---

### A.O.C. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

---

**Guigal Châteauneuf-du-Pape** (Productor Guigal) 68,00 €  
Garnatxa tinta, Monastrell i Syrah

---

## ARGENTINA

---

**El Enemigo** (Bodega Aleanna) 32,00 €  
100% Malbec

---

## D.O BIERZO

---

**Ultreia Saint Jacques** (Raúl Pérez) 21,00 €  
Mencía

---

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

---

**Raimat Abadia 75cl** (Bodega Raimat) 16,00 €

Ull de llebre i cabernet sauvignon

**Raimat Abadia 50cl** 14,00 €

---

**Vol d'Ànima** (Bodega Raimat) 16,00 €  
Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

---

**Onra Negre** (La Gravera) 19,00 €  
Garnatxa i Cabernet Sauvignon

---

**Troballa Anfora** (Mas Blanch i Jové) 20,00 €  
Garnatxa

---

# Vinos tintos

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Saó Abrivat** (Celler Mas Blanch i Jové) 21,00 €  
Ull de Llebre - Garnatxa - Cabernet Sauvignon

**Vilosell** (Celler Tomàs Cusiné) 21,00 €  
Ull de Llebre - Syrah - Garnatxa

**Alges** (Celler Clos Pons) 22,00 €  
Garnatxa - Syrah - Ull de Llebre

**Conca de Tremp** (Celler Terrer de Pallars) 23,00 €  
Merlot - Cabernet Sauvignon

**Alto Siós** (Celler Costers del Síó) 25,00 €  
Syrah - Ull de Llebre - Garnatxa

**Glops** (Antoni Giribet) 26,00 €  
Merlot i Cabernet Sauvignon

**Saó Expressiu** (Celler Mas Blanch i Jové) 26,00 €  
Garnatxa - Cabernet Sauvignon - Syrah

**Raimat Turons de Vallcorba** (Celler Raïmat) 27,00 €  
100% Cabernet Sauvignon

**Cíclic** (La Gravera) 35,00 €  
Garnatxa de parcel·la

**Purgatori** (Celler Purgatori de Família Torres) 40,00 €  
Carinyena - Garnatxa - Syrah

**Thalarn** (Celler Castell d'Encus) 47,00 €  
100% Syrah

## D.O. MONTSANT

**El Senat del Montsant** (Celler 7 Magnífics) 23,00 €  
Garnatxa - Carinyena - Syrah

**Finca l'Argatà** (Celler Joan d'Anguera) 45,00 €  
Garnatxa

---

## D.O. RIBERA DEL DUERO

---

<b>Pruno</b> (Finca Villacreces) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	19,00 €
<b>Pruno Magnum</b> (Finca Villacreces) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	37,00 €
<b>Figuro 12</b> 75cl (García Figuro) Tempranillo	29,00 €
<b>Figuro 12</b> 50cl	21,00 €
<b>Montecastro</b> 75cl (Bodegas Montecastro) Tinto Fino i Merlot	28,00 €
<b>Montecastro Magnum</b>	54,00 €
<b>Valderiz</b> (Valderiz) Tinta del país	33,00 €
<b>Carmelo Rodero Crianza</b> (Bodegas Rodero) Tempranillo - Cabernet Sauvignon	35,00 €
<b>Malleolus</b> (Bodegas Emilio Moro) 100% Tempranillo	44,00 €
<b>Francisco Barona</b> (Barona Bodegas y Viñedos) Tempranillo - Garnatxa - Albillo - Bobal - Monastrell	45,00 €
<b>Tomás Postigo 3er Año</b> (Bodegas Tomás Postigo) Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Merlot - Malbec	45,00 €
<b>Aalto</b> (Aalto Bodegas y Viñedos) 100% Tempranillo	51,00 €
<b>El Nogal</b> (Bodegas Pago de los Capellanes) 100% Tempranillo	58,00 €
<b>Pago Valtarreña</b> (Bodegas Rodero) Tinto Fino	60,00 €
<b>Malleolus de Valderramiro</b> (Bodega Emilio Moro) Tinto Fino	118,00 €

---

# Vinos tintos

---

## D.O. SOMONTANO

---

**Enate Crianza** (Bodega Enate) 17,00 €  
Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre

---

**Sommos Colección Merlot** (Bodega Sommos) 23,00 €  
100% Merlot

---

## D.O. TERRA ALTA

---

**La Quarta negra** (Celler Sant Josep Vins) 19,00 €  
Garnatxa peluda

---

**La Fou El Sender** (Bodega LaFou) 21,00 €  
Garnatxa negra, Syrah i Morenillo

---

## D.O. TORO

---

**Pintia** (Bodegas Pintia) 62,00 €  
100% Tinta de Toro

---

## D.O.CA RIOJA

---

**Luis Cañas Crianza 75cl** (Bodegas Luis Cañas) 21,00 €  
Tempranillo - Garnacha

**Luis Cañas Crianza 50 cl** 18,00 €

---

**Artuke Pies Negros** (Bodegas Artuke) 20,00 €  
Graciano i Tempranillo

---

**El Predilecto** (Bodegas Gomez Cruzado) 21,00 €  
Garnacha - Tempranillo

---

**Ramón Bilbao E.Limitada** (Bodegas Ramón Bilbao) 22,00 €  
100% Tempranillo

---

**Ángeles de Amaren** 24,00 €  
(Bodegas Amaren de Familia Luis Cañas)  
Tempranillo - Graciano

---



<b>Muga Crianza</b> (Bodegas Muga) Tempranillo - Garnacha - Mazuelo - Graciano	28,00 €
<b>Macán Clásico</b> (Bodega Benjamin de Rothschild y Vega Sicilia) 100% Tempranillo	47,00 €
<b>Cuentaviñas Garnacha</b> (Bodega Cuentaviñas) 100% Garnacha	47,00 €
<b>San Vicente</b> (Bodegas Señorío de San Vicente) 100% Tempranillo Peludo	55,00 €
<b>200 Monges Reserva</b> (Vínicola Real) Tempranillo, Graciano i Garnatxa tinta	60,00 €
<b>Finca El Bosque</b> (Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria) 100% Tempranillo	115,00 €
<b>D.O.Q. PRIORAT</b>	
<b>Oriam</b> (La Monovarietal) 100% Carinyena	22,00 €
<b>Els Pics de Mas Alta</b> (Celler Mas Alta) Garnatxa - Carinyena - Syrah - Cabernet Sauvignon	26,00 €
<b>Artigas</b> (Celler Mas Alta) Garnatxa - Carinyena - Cabernet Sauvignon	32,00 €
<b>Scala Dei Prior</b> (Scala Dei) Garnatxa, Cabernet, Carinyena i Syrah	32,00 €
<b>Ferrer Bobet Vinyes Velles</b> (Ferrer Bobet) Carinyena i Garnatxa	59,00 €
<b>Cims de Porrera Clàssic</b> (Celler Cims de Porrera) 100% Carinyena	54,00 €

# Vinos Rosados

---

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

---

**Vol d'Ànima** (Raimat) 17,00 €  
Garnatxa negra i pinot noir

---

**Saó** (Celler Mas Blanch i Jové) 18,00 €  
Garnatxa - Syrah

---

## D.O. PENEDÈS

---

**La rosa Can Sumoi** (Can Sumoi) 21,00 €  
Sumoll i Xarel·lo

---

## D.O. SOMONTANO

---

**Enate** (Enate) 20,00 €  
Cabernet sauvignon

---

## D.O. CA RIOJA

---

**Muga** (Muga) 22,00 €  
Garnatxa, Viura i Tempranillo

---



