

**BRASERIA**  
**ISIDRO**



# Història

La Braseria Isidro obrí les portes l'any 1997. Na Mercè i n'Isidro inauguraren aquesta Braseria inspirant-se en les millors del nostre territori.

Amb una cuina sense cap foc artificial, només el caliu de la brasa i la feina ben feta van anar cuinant milers de caragols, pollastres i pebrots i alberginies fins que l'any 2022, van decidir jubilar-se.

En Gabriel Jové Campillo va convèncer al jove Ismael Balsells Roma del mític Tofol de Lleida, per agafar el testimoni d'aquest emblema de la ciutat de Lleida i lideren el restaurant amb la mà d'en Wilhelm Miralles, Gerard Balasch, en Francesc Acosta, en Daniel Resiga i na Paula Ovalle a prop de la llar de foc cuinant.

Mentre que Verònica Sevilla, na Diana Camacho, en Sergi Roure i na Mònica Voicu duen, expliquen i us acullen a la nostra sala amb els plats de cuina catalana passats pel cedàs de la saviesa i la modernitat d'aquest jove equip.

Benvinguts a Braseria Isidro, on els caragols, les carns i verdures del territori ballen al foc joliu de la llenya d'alzina.

Gaudiu!

# Entreteniments

	ració
Enciam de l'hort	3,50 €
Tomàquet	4,00 €
Ceba dolça	2,00 €
Anxoves del Cantàbric 00 (unitat)	3,50 €
Pernil Ibèric de gla tallat a mà	25,00 €
El nostre fuet	4,00 €
Ensaladilla	9,00 €
Esqueixada	11,00 €
Ventresca de tonyina en oli	10,00 €
Taula de formatges seleccionats	15,00 €
Musclos a la brasa	14,00 €
Gambetes de Huelva	26,00 €
	ració
Servei de pa	2,50 €
Servei de pa sense gluten	3,50 €

**pregunteu pels nostres suggeriments**

*\*si teniu alguna al·lèrgia si us plau pregunteu al nostre equip de sala.*

## de la terra a la brasa

ració

Caragols de l'Isidre	15,00 €
Guatlles (2 u.)	11,00 €
Magret d'ànec	19,50 €
Llonganissa	12,00 €
Blanc i negre	12,00 €
Botifarra	12,00 €
Costelles de corder (3 unitats)	16,00 €
Filet de vaca	27,00 €
Entrecot de vaca	26,00 €
Mitjana de vaca madurada (1-1,2 Kg)	65,00 €
Peus de porc a la mà	18,00 €

**pregunteu pels nostres  
suggeriments de carn i peix**

*\*si teniu alguna al·lèrgia si us plau pregunteu al nostre equip de sala.*

(IVA inclòs)

## del mar a la brasa

ració

Peix de temporada	s/m
Morro de bacallà	25,00 €
Calamar nacional	19,00 €
Marisc de la temporada	s/m
Musclos brasa	14,00 €
Gambetes de Huelva	26,00 €

**pregunteu pels nostres  
suggeriments de carn i peix**

*\*si teniu alguna al·lèrgia si us plau pregunteu al nostre equip de sala.*

(IVA inclòs)

# Guarnicions i salses

Patates fregides casolanes	3,50 €
Escalivada	6,00 €
Patates de forquilla	4,50 €
Mongetes seques	4,00 €
Allioli	2,50 €
Vinagreta	2,25 €
Salsa de calçots (només en temporada)	4,50 €
Maionesa	2,00 €
Piquillos en la seva salsa	7,00 €

*\*si teniu alguna al·lèrgia si us plau pregunteu al nostre equip de sala.*

# Les postres

Roques de xocolata (unitat)	1,25 €
Trufes (unitat)	1,25 €
Crema catalana	6,00 €
El nostre Flam	8,00 €
Música	9,00 €
Fruita de temporada	5,00 €
Taula de formatges de selecció	15,00 €
Bola de gelat artesanal (llimona, mandarina, nata, vainilla i xocolata)	3,00 €
Tarta de fruites de temporada à la minute	8,00 €
Pastís de formatge	8,00 €
Taronja Tropical de la Glas	6,00 €
Mel i mató	7,00 €
Cafè Irlandès	8,00 €

**pregunteu pels nostres  
suggeriments de postres**

*\*si teniu alguna al·lèrgia si us plau pregunteu al nostre equip de sala.*

(IVA inclòs)



# **Bodega**

# Vins blancs

## 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 - Albarinyo

## 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

---

# Escumosos

---

## 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

---

<b>De nit</b> (Raventós i Blanc)	28,00 €
Macabeu, xarel·lo, parellada i monastrell	
<b>Textures de Pedra 2018</b> (Raventós i Blanc)	37,00 €
Bastard, Sumoll i Xarel·lo vermell	

---

## CORPINNAT

---

<b>Llopart Brut Nature</b> (Llopart)	24,00 €
Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay	
<b>Llopart Brut Rosé</b> (Llopart)	25,00 €
Monastrell, garnatxa i pinot noir	
<b>Recaredo Terrers Brut Nature</b> (Recaredo)	40,00 €
Xarel·lo, Macabeu i Parellada	

---

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

---

<b>Cim del Turó</b> (Raimat)	22,00 €
Chardonnay i Pinot Noir	

---

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

---

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

---

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

---

<b>Bertha Brut Nature Reserva</b> (Bertha)	20,00 €
Macabeu, Xarel·lo i Parellada	
<b>Ars Collecta Blanc de Blancs</b> (Codorniu)	28,00 €
Chardonnay, Xarel·lo i Parellada	
<b>Juvé Camps Reserva de la Família</b> (Juvé i Camps)	30,00 €
Xarel·lo, Macabeu i Parellada	
<b>Agustí Torelló Mata Gran Reserva Barrica</b>	33,00 €
(Agustí Torelló) Macabeu	

---

# Vins negres

---

## FRANÇA

---

### 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

---

# Vins negres

## 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 Valtorreña</b> (Bodegas Rodero) Tinto Fino	60,00 €
<b>Malleolus de Valderramiro</b> (Bodega Emilio Moro) Tinto Fino	118,00 €

---

# Vins negres

---

## 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 Família 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 €

### D.O.Q. PRIORAT

<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 €

# Vins Rosats

---

## 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

---



