

BRASERIA
ISIDRO

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!

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!

Entreteneiments

Enciam de l'hort	3,50€
Tomàquet	1,00€
Ceba dolça	2,50€
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	12,00€
Ventresca de tonyina en Oli	11,00€
Taula de formatges seleccionats	15,00€
Musclos a la brasa	15,00€
Gambetes de Huelva	27,00€
Servi de pa	2,50€
Servi de pa sense gluten	3,50€

De la teca a
la Brasa.

Caragots de L'Isidre	15,00€
Guañilles (2u.)	11,00€
Magret d'anec	19,50€
Llonganissa	13,00€
Blanc i negre.	13,00€
Botifarra	13,00€
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	18,00€

Del Mar
a la Brasa

Peix de temporada:	S/M
Morro de Bacallà	75,00€
Calamar nacional	20,00€
Marisc de temporada	S/M
Musculs Brasa	15,00€
Gambetes de Huelva	27,00€

Gratifications
in Salses

Patates fregides casolanes.	3,50€
fescalivada.	6,00€
Patates de Forquella	4,50€
Mongetes seques.	4,00€
All i oli	3,00€
Vinagreta.	2,50€
Salsa de Calçots (només en temporada)	4,50€
Maionesa	2,00€
Piquillos en la seva salsa.	7,00€

Les Postres.

Roques de Xocolata (unitat)	1,25€
Trufes (unitat)	1,25€
Crema Catalana	6,00€
El nostre flam	8,00€
Músic	9,00€
Fruta de temporada	5,00€
taula de Formatges de Selecció	15,00€
Bola de Gelat artesanal (llimona, mandarina, nata, vainilla i xocolata	3,00€
Pastís de Formatge	8,00€
Taronja tropical de la Glas	6,00€
Mel i Mató	7,00€
Cafè Islandès	10,00€

Para
Empesjar

Lechuga del huerto	3,50€
Tomate	4,00€
Cebolleta dulce	2,50€
Anchoas del Cantabrico OO (unidad)	3,50€
Jamón Ibérico Cortado a mano	25,00€
Nuestro "Fuet"	4,00€
Ensaladilla	9,00€
"Esqueixada" de Bacalao	12,00€
Ventresca de Atún en aceite	11,00€
Tabla de Quesos seleccionados	15,00€
Mejillones Brasa	15,00€
Gambitas de Huelva	29,00€

Servicio de Pan	2,50€
Servicio de Pan sin gluten	3,50€

De la tierra
a la Brasa

Caracoles del Isidro	15,00€
Codornices (2ud)	11,00€
Magret de Pato	19,50€
Longaniza	13,00€
Blanco y Negro (longaniza y morcilla)	13,00€
"Botifarra"	13,00€
Costillas de cerdo (3 unidades)	16,00€
Solomillo de Vaca	27,00€
Entrecot de Vaca	26,00€
Chuleton vaca madurada (1-1,2kg)	65,00€
Manitas de Cerdo	18,00€

Del Mar
a la Brasa.

Pescado de temporada.	S/M
Morre de Bacalao	25,00€
Calamari Nacional	20,00€
Marisco de temporada.	S/M
Mejillones a la Brasa.	15,00€
Gambitas de Huelva	27,00€

Salsas y
Guarniciones

Patatas Tritas Caseras	3,50€
Escalivada	6,00€
Patata Asada	4,50€
Judias Secas	4,00€
All i Oli	3,00€
Vinagreta	2,50€
Salsa de Calçots (solo en temporada)	4,50€
Mayonesa	2,00€
Piquillos en su salsa.	7,00€

Patla
Acabaz.

Rocas de Chocolate (unidad)	1,25€
Trufas (unidad)	1,25€
Crema Catalana	6,00€
Nuestro flan	8,00€
Música	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 Queso	8,00€
Naranja Tropical de la Gas	6,00€
Mel i Mató	7,00€
Café Irlandés	10,00€

Starters.

Lettuce	3,50€
Tomato	4,00€
Sweet onion	2,50€
Cantabrian anchovies XL	3,50€
Hand-sliced acorn-fed Iberian ham	25,00€
Fuet (Homemade Catalan cold pork sausage)	4,00€
Spanish potato salad.	9,00€
Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad)	12,00€
Pork belly in olive oil	11,00€
Catalan Cheese plate.	15,00€

Bread Service.	2,50€
Gluten free bread service.	3,50€

Charcoal Grill
- Meat -

Tsidre's snails fried in olive oil	15,00€
Llonganissa (large Catalan pork sausage)	13,00€
Botifarra (Blood Sausage)	13,00€
Blanc i Negre (Half portion of Llonganissa and half portion of Botifarra)	13,00€
Lamb Ribs (3 pieces)	16,00€
Cow fillet	27,00€
Cow Entrecôte	26,00€
Quails (2 pieces)	11,00€

Charcoal Grill
- Fish -

Seasonal Fish (ask our staff)	—
Grilled Cod Loin	25,00€
Grilled Squid	20,00€
Grilled Mussels	15,00€
Prawns from Huelva (10 pieces)	27,00€

Sides and Sauces

Escalivada (grilled red pepper and aubergine)	6,00€
Homemade fries	3,50€
Sautéed Beans	3,00€
Ember-baked potatoes	4,00€

Allioli	3,00€
Vinaigrette	2,50€
Romesco (Catalan nut, red pepper, tomato, garlic sauce) seasonal only.	4,50€

Desserts

Chocolate rocks (piece)	1,25€
Chocolate truffles (piece)	1,25€
Mel i Mató (curd cheese with Honey)	7,00€
Crema Catalana	6,00€
Crème Caramel	8,00€
Taronja tropical (vanilla and almond ice cream in the shape of an orange)	6,00€
Múscic (nuts and dried fruits)	9,00€
Seasonal Fruits	
Ice cream (lemon, tangerine, cream, vanilla or chocolate - choose one!)	5,00€
Irish coffee	10,00€

Entrées

Laitue	3,50€
Tomate	4,00€
Oignon doux	2,50€
Anchois de Cantabrie XL (pièce)	3,50€
Jambon ibérique nourri au gland, tranché à la main (Ration)	25,00€
Fuet (saucisse de porc froide Catalane maison)	4,00€
Salade Olivier	9,00€
Esqueixada (salade de morve déchiquetée tomates et olives)	12,00€
Ventreche de Thon blanc à l'huile d'olive	11,00€
Assiette de Fromage Catalan	15,00€
Service de pain	2,50€
Service de pain sans gluten	3,50€

Gril au Charbon de Bois
— Viande —

Escargots d'Isidre, frits à l'huile d'olive oil	15,00€
Llonganissa (grande saucisse de porc catalane)	13,00€
Botifarra (saucisse de sang)	13,00€
Blanc i Negre (Une demi portion de Llonganissa et une demi de Botifarra)	13,00€
Côtes d'agneau (3 pièces)	16,00€
Filet de Vache	27,00€
Entrecôte de Vache	26,00€
Cailles (2 pièces)	11,00€

Gril au Charbon de bois
— poisson —

Poisson de Saison (demandez à notre personnel)	
Morue à la Crème d'épinards et tomates semi-sèches	25,00€
Calamars à la sauce à l'ail	20,00€
Morles grillés	15,00€
Crevettes de Huelva (10 pièces)	27,00€

Accompagnements et
services

Escalivada (poivron rouge et aubergine grillés)	6,00€
Frites maison	3,50€
Haricots sautés	3,00€
Pommes de terre cuites à la braise	4,00€
Allioli	3,00€
Vinaigrette	2,50€
Romesco (sauce catalan aux noix, poivrons rouges, tomates et ail) (saison seulement)	4,30€

Desserts.

Roches de Chocolat (pièce)	1,25€
Truffes au Chocolat (pièce)	1,25€
Mel i Mato (fromage cottage et miel)	7,00€
Crema Catalana (crème brûlée catalane)	6,00€
Crème Caramel	8,00€
Taronja tropical (glace vanille et amande en forme d'orange)	6,00€
Müsli (noix et fruits secs)	9,00€
Boule à glace maison (citron, mandarine crème, vanille ou chocolat)	5,00€
Café Irlandais	10,00€

973 28 18 79 - www.braseriaisidro.es
Av. Joana Raspall, 4, Baixos, 25002 Lleida