

Crepería Bravos

GALETTES (saladas) Hechas con trigo sarraceno (sin gluten)

- *Completa:** huevo, queso emmental y Jamón cocido8,50
- *Pisto:** Pisto de la casa, huevo y queso emmental11,60
- *Jamón Ibérico:** Jamón ibérico de cebo, tomate natural11,75
aceite de albahaca y queso emmental.
- *Tartiflette:** Queso emmental, queso comte, patatas confitadas11,50
crema fresca y bacon.
- *Trufadita:** Pollo a la trufa, al vino semidulce, champiñones a la crema15,00
y queso emmental
- *Porcinita:** Carne de cerdo al horno, queso Emmental,14,50
huevo, crema fresca y nuestra mermelada agridulce de bacon
- *Castúa:** Jamon iberico de cebo, Queso emmental, Tomate natural,12,80
aceite de albahaca, huevo a la plancha y pimientos fritos.
- *Rabuita:** Rabo de ternera estofado, camita de patatas confitadas,12,95
queso emmental y su salsita de verduras.
- *Morcilla:** Queso emmental, huevo, morcilla de Burgos y manzana.10,75
- *Verduritas:** Queso Emmental, verduritas ratatuille picantes o no,11,70
y queso de cabra, chorizo ibérico o atún.
- *Salmón:** Salmom ahumado, Huevo, Queso emmental, espárragos verdes11,75
y crema fresca.
- *Cocoricó:** Pollo encebollado sobre calabacín a la plancha11,80
huevo, queso emmental y crema fresca.
- *De la Pena:** Patata y cebolla confitadas, huevo, queso.....12,25
y Jamón Ibérico de cebo.
- *Sensación:** Carne de cerdo a la sal macerada en vinagreta suave.....12,50
de chalotas, zanahoria y manzana salteadas, queso y crema fresca.
- *Andarina:** Manitas de cerdo deshuesadas sobre camita de verduras.....12,95
queso emmental y pimenton de la vera.
- *Butifarra:** Patatas confitadas, Butifarra, queso emmental y11,25
Mostaza a la antigua.
- *La del Bosque:** Champiñones salteados, daditos de bacon.....10,95
queso emmental y crema fresca.
- *Crustacita:** Pil pil de gambas sobre asadillo de pimientos rojos.....11,75
y berenjena, queso y crujiente de cebolla.
- *Carne:** carne picada aliñada con ajo y perejil, salteada, tomate frito.....12,25
de la casa, queso emmental y patata confitada.
- *Cordero:** Pierna de cordero a la sal, calabacín horneado.....13,50
peras confitadas, queso emmental y crema fresca



EN NUESTRA CASA
COMO
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



Si tiene algún tipo de alergia alimentaria,
le rogamos nos lo comuniqué.

Crepiería Bravos

FONDUES (Por encargo) (mínimo dos raciones)

Fondue de carne:18,50 P/P

Carne de ternera en trocitos, verduritas frescas y nuestras salsas.

Fondue de Queso Tradicional:.....13,00 P/P

Elaborada con tres quesos diferentes y nuestra receta.

Fondue de queso de la casa:.....18,50 P/P

Tres quesos diferentes, embutido Ibérico y patatas confitadas

Fonfue vegetariana:.....14,50 P/P

Calabacín, zanahoria, pimientos rojo y verde, coliflor, champiñones, y judías verdes. Acompañada de salsa romesco y alioli de pera

Ensaladas Gourmet

Judías verdes:.....13,00

Judías verdes extrafinas, tomate, queso roquefort y vinagreta de módena.

Cesar:15,50

Lechuga, Huevo a la plancha, Picatostes, Pechuga de Pollo a la plancha, Queso Parmesano, crujiente de cebolla y nuestra vinagreta cesar.

Espinacas:.....14,50

Brotes de Espinacas frescas, daditos de bacon, Queso parmesano, picatostes, tomate fresco, cebolla crujiente y nuestra vinagreta de mostaza.

PARA COMPARTIR

FOIE-GRAS: Hecho por nosotros y acompañado de pan tostado, deliciosa mermelada y unos granitos de flor de sal.

Ración.....23,00

Media ración.....12,50

CAMEMBERT FUNDIDO bien acompañado.....17,50

Rillette de Pato confitado, encurtidos, ensalada y mostaza.....14,50

Rillette de Salmón, encurtidos, ensalada y mostaza14,50

MEJILLONES (un kilo de mejillones con patatas o ensalada)

*A la Marinera14,75

*A La Crema16,75

*Al Roquefort, o tomate picante o no.....17,50

*Con vinagreta de ajo.....14,75

* RACIÓN DE PAN.....0,90

EN NUESTRA CASA
COMO
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



Si tiene algún tipo de alergia alimentaria,
le rogamos nos lo comuniqué.

Creperia Bravos

CREPES - Postres (Dulces)

Elaboradas con harina de trigo ecológico.

*Los sencillos:

Con mantequilla y azúcar.....	3,25
Con limón y azúcar.....	3,25
Con Nocilla	4,75
Con chocolate blanco o negro.....	4,75
Con Miel o miel y sal	4,75
Con Caramelo salado o caramelo salado al limon	4,75
Con Dulce de leche.....	4,75
Con mermeladas (consultar)	4,75

*Con Frutas:

Manzana natural, Mantequilla y azúcar	5,95
Plátano natural, Mantequilla y azúcar.....	5,95
Pera natural, Mantequilla y Azúcar.....	5,95
Melocotón o fresas (en temporada), Mantequilla y azúcar	5,95
Melón (en temporada), Mantequilla y azúcar	5,95
Naranja (en temporada), mantequilla y azúcar	5,95

*Y SI AÑADES NOCILLA, SU PRECIO ES6,95

*Los Gourmet

*Praliné de nueces (NUEVO)	6,95
*Tiramisu de la casa	6,95
*Queso dulce con miel o mermelada de arándanos	6,95
*Manzana o pera confitadas con Caramelo salado.....	6,95
*Fresas, Melocoton o melon (<u>en temporada</u>) con chocolate o dulce.....	6,95
*Chocolate y Naranja (<u>en temporada</u>).....	6,95
*Chocolate y caramelo salado	6,95
*Plátano o Kiwi con chocolate o Nata Chantilly o dulce de leche.....	6,95
*Chocolate blanco y negro.....	6,95

*Y SI QUIERES PUEDES HACER TU PROPIA COMBINACIÓN

*PUEDES FLAMBEAR TU CREPE CON COINTREAU POR 1,60 euro MAS

*PUEDES AÑADIR NUECES GLASEADAS POR 1,60 euro MAS

*Bola de Helado o sorbete.....2,50

*Helados y sorbetes especiales, (consultar sabores).....bola.....3,50

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN el 10% de Iva


EN NUESTRA CASA
COMO
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



si tiene algún tipo de alergia alimentaria,
le rogamos nos lo comunique.

Crepes y Galettes

Bebidas para acompañar

La bebida tradicional para acompañar las Galettes y los Crepes es la sidra, pero también lo puedes hacer con tu bebida preferida.

*Sidra

La bole	2,65
Jarra de medio litro.....	8,00
Jarra de litro	16,00

*Cerveza

Caña	1,90
Jarra barril	3,10
Jarra medio litro	4,80
Mahou limon	3,80
Alhambra reserva 1925, Maestra y O,O Tostada	3,80

*Refrescos, Coca_cola, Fanta, Nestea, etc2,60

*Agua de m/l1,70

*Cafés: solo, cortado1,60

Con leche1,80

*Infusiones:1,60

Vinos

	Copa	Botella
*Finca Fabian, Tempranillo (Cuenca).....	3,20	19,00
*Raúl Calvo Roble (Ribera.Duero).....	3,60	21,00
*Edulis Crianza (Rioja)	3,95	23,00
*Verdejo Nanclares (Rueda).....	3,45	20,00
*Habla de Ti (Trujillo) Sauvignon Blanc		24,50
*Albariño Paco y Lola		24,50

ALCOHOLES

*Whisky, Rhon, Ginebra, etccon refresco.....6,50

EN NUESTRA CASA
COMO
EN LA TUYA

Sus datos serán tratados por MARIA JOSEFA NARANJO BRAVO con la finalidad de prestarle nuestros servicios y gestionar su reserva, en su caso. La base legal es el cumplimiento de una relación contractual o la aplicación a petición del interesado de medidas precontractuales. Los datos no serán comunicados a terceros y se conservarán mientras exista esta relación contractual y puedan derivarse responsabilidades del tratamiento. Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, portabilidad, supresión, limitación y oposición mediante escrito dirigido a C/ Donantes de sangre 2, 19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara), así como interponer una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos.