
























LA PARRILLA

DE SALAMANCA

ABRIRBOCA

1/2





• Berenjenas a la brasa con alioli ligero de leche de oveja  	10,00€
• Flores de alcachofas con jamón ibérico	15,50€
• Pimientos al carbón	9,00€
• Chistorra de Arbizu a la parrilla. 8,00€	14,00€
• Queso provolone a la brasa 	12,00€
• Mollejas a la parrilla.	17,00€
• Ensaladilla rusa de gambas y carabineros     	8,00€ 14,00€
• Anchoas del Cantábrico "0" con tartar de tomate 	12,50€ 24,00€
• Jamón ibérico de bellota	32,00€
• Tomate rosa a la parrilla 	9,00€
• Ensalada Cesar de cogollos y pollo a la parrilla    	16,50€
• Ensalada de tomate y ventresca 	12,50€
• Arroz Jazmín de pularda y verduras al estilo camboyano   	19,50€
• Steak tartar con huevo y focaccia   	12,00€ 22,00€

ALAPARRILLA

















PAPILLOTES EN HOJA DE BANANO

• Rape con arroz, albahaca, verduras y toques de pimienta de Szechuan	24,50€
---	--------








CARNES Y PESCADOS

• Entraña de vaca vieja con yuca	18,00€
• Entrecôte ojo de bife a la parrilla	19,90€
• Hamburguesa de vaca vieja   	19,50€
• Presa de vaca marinada.	30,00€
• Chuleta de vaca vieja (maduración aproximadamente 30 días)	59,50€
• Pollo de corral con aguacate y pico de gallo 	23,00€
• Secreto ibérico con cogollos	24,50€
• Rodaballo a la brasa	28,00€
• Rapito a la parrilla a la bilbaína	29,00€

BRICKELLSMASHBURGUERS

• Brickell Original (Doble de carne de buey y vaca vieja con lechuga, tomate, cheddar y salsa Brickell)    	14,95€
• Brickell Old School (Doble de carne de buey y vaca vieja, tomate, ketchup, lechuga, cebolla, cheddar y pepinillo con mayonesa)    	14,95€
• Brickell Dirty (Doble de carne de buey y vaca vieja con huevo frito, bacon, lechuga, tomate, cheddar y salsa Brickell)    	16,50€
• Brickell Cheese Bacon (Triple de carne de buey y vaca vieja, triple de cheddar y bacon crujiente)    	16,95€

POSTRESARTESANOS

• Brote de brownie   	8,00€
• Banoffee  	8,00€
• Tarta de queso gluten free  	8,00€



10% de IVA incluido en los precios.



LA PARRILLA

DE SALAMANCA

ESPUMOSOS		copa	botella
AGUSTI TORELLO BRUT	Cava		22,00 €
AYALA BRUT	Champagne	12,00 €	48,00 €
AYALA ROSE	Champagne  Recomendación del Sumiller		63,00 €
AYALA BLANC DE BLANCS	Champagne		73,00 €
BOLLINGER ESPECIAL CUVEE	Champagne		73,00 €
BLANCOS			
KNAIA	Verdejo (Rueda)	4,00 €	19,00 €
ALBA EIZAGA SEMIDULCE	Viura, Garnacha Blanca, Malvasia (Rioja)	4,00 €	19,00 €
BOUZA DO REI	Albariño (Rías Baixas)	4,00 €	20,00 €
ENATE	Chardonnay (Somontano)	5,00 €	20,50 €
MARQUES DE RISCAL	Verdejo (Rueda)		22,00 €
COJÓN DE GATO	Gewurztraminer (Somontano)		22,50 €
JOSE PARIENTE	Verdejo (Rueda)		24,00 €
SES NINES	Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat (Mallorca)		24,50 €
TXACOLI KPILOTA	Hondarribi Zuri (Getariako Txakolina)		25,00 €
PAZO DE SAN MAURO	Albariño (Rías Baixas)  Recomendación del Sumiller		27,00 €
LOURO	Godello (Valdeorras)	5,50 €	31,00 €
ROSADOS			
NARANJAS AZULES	Garnacha (Sierra de Gredos)	4,00 €	21,00 €
TINTOS			
LINAJE GARSEA	Tinta Fina (Ribera del Duero)	4,00 €	18,00 €
VIÑA EIZAGA CRIANZA	Tempranillo (Rioja)	4,00 €	19,50 €
FLOR DE VETUS	Tinta de Toro (Toro)		20,00 €
HABLA DEL SILENCIO	Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo (Extremadura)		24,00 €
LA CABRA RESERVA AUTOR	Tempranillo (Rioja)	5,00 €	24,00 €
PÉTALOS DEL BIERZO	Mencía (Bierzo)		25,50 €
LUIS CAÑAS CRIANZA	Tempranillo, Garnacha (Rioja)		26,00 €
EL REGAJAL	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (Madrid)		26,50 €
LA MIRA	Garnacha (Sierra de Gredos)		27,00 €
EL CAMPANARIO DE VIÑA EIZAGA RESERVA	Tempranillo (Rioja)  Recomendación del Sumiller		27,50 €
MACHOMAN	Monastrell (Jumilla)		29,50 €
CONDE DE SAN CRISTOBAL	Tinta Fina (Ribera del Duero)		30,00 €
12 VOLTS	Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon (Mallorca)		30,00 €
MATARROMERA	Tinta Fina (Ribera del Duero)  Recomendación del Sumiller		34,00 €
FINCA SANDOVAL	Syrah y Bobal (Manchuela)  Recomendación del Sumiller		34,50 €
ABADÍA RETUERTA	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, (VT Castilla León)		38,00 €
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. (Rioja)		43,00 €
MALLEOLUS	Tinta Fina (Ribera del Duero)		46,00 €
PINTIA	Tinta de Toro (Toro)		68,00 €
ALIÓN	Tinta Fina (Ribera del Duero)		93,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES	Tinta Fina (Ribera del Duero)		193,00 €



LA PARRILLA

DE SALAMANCA

STARTERS

½

• Grilled aubergines with light sheep's milk aioli  	10,00€
• Artichoke flowers with Iberian ham	15,50€
• Charcoal peppers	9,00€
• Grilled Arbizu Chistorra	8,00€ 14,00€
• Grilled provolone cheese 	12,00€
• Grilled gizzards	17,00€
• Russian shrimp and red shrimp salad      	8,00€ 14,00€
• Cantabrian anchovies "0" with tomato tartare 	12,50€ 24,00€
• Iberian "bellota" ham	32,00€
• Grilled pink tomato 	9,00€
• Grilled Chicken and Buds Caesar Salad    	16,50€
• Tomato and belly salad 	12,50€
• Jasmine rice with poularde and Cambodian-style vegetables   	19,50€
• Steak tartare with egg and focaccia   	12,00€ 22,00€

GRILLED

















PAPILLOTES IN BANANA LEAF

• Monkfish with rice, basil, vegetables and hints of Szechuan pepper	24,50€
--	--------








MEAT AND FISH

• Old cow entrails with yucca	18,00€
• Grilled beef eye entrecote	19,90€
• Old cow burger   	19,50€
• "Presa" marinated beef	30,00€
• Old cow chop (maturation approximately 30 days)	59,50€
• Free-range chicken with avocado and pico de gallo 	23,00€
• Iberian secret with buds	24,50€
• Grilled turbot	28,00€
• Grilled monkfish	29,00€

BRICKELLSMASHBURGUERS

• Brickell Original (Double beef and old beef with lettuce, tomato, cheddar and Brickell sauce)    	14,95€
• Brickell Old School (Double beef and old beef, tomato, ketchup, lettuce, onion, cheddar and pickle with mayonnaise)    	14,95€
• Brickell Dirty (Double beef and old beef with fried egg, bacon, lettuce, tomato, cheddar and Brickell sauce)    	16,50€
• Brickell Cheese Bacon (TBeef and old beef riple, triple cheddar and crispy bacon)    	16,95€

ARTISANDESSERTS

• Brownie sprouts   	8,00€
• Banoffee  	8,00€
• Cheesecake gluten free  	8,00€



10% VAT included in prices.



LA PARRILLA

DE SALAMANCA

CHAMPAGNE & CAVA		glass	bottle
AGUSTI TORELLO BRUT	Cava		22,00 €
AYALA BRUT	Champagne	12,00 €	48,00 €
AYALA ROSE	Champagne  Sommelier's Suggestion		63,00 €
AYALA BLANC DE BLANCS	Champagne		73,00 €
BOLLINGER ESPECIAL CUVEE	Champagne		73,00 €
WHITE WINES			
KNAIA	Verdejo (Rueda)	4,00 €	19,00 €
ALBA EIZAGA SEMIDULCE	Viura, Garnacha Blanca, Malvasia (Rioja)	4,00 €	19,00 €
BOUZA DO REI	Albariño (Rías Baixas)	4,00 €	20,00 €
ENATE	Chardonnay (Somontano)	5,00 €	20,50 €
MARQUES DE RISCAL	Verdejo (Rueda)		22,00 €
COJÓN DE GATO	Gewurztraminer (Somontano)		22,50 €
JOSE PARIENTE	Verdejo (Rueda)		24,00 €
SES NINES	Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat (Mallorca)		24,50 €
TXACOLI KPILOTA	Hondarribi Zuri (Getariako Txakolina)		25,00 €
PAZO DE SAN MAURO	Albariño (Rías Baixas)  Sommelier's Suggestion		27,00 €
LOURO	Godello (Valdeorras)	5,50 €	31,00 €
ROSÉ WINES			
NARANJAS AZULES	Garnacha (Sierra de Gredos)	4,00 €	21,00 €
RED WINES			
LINAJE GARSEA	Tinta Fina (Ribera del Duero)	4,00 €	18,00 €
VIÑA EIZAGA CRIANZA	Tempranillo (Rioja)	4,00 €	19,50 €
FLOR DE VETUS	Tinta de Toro (Toro)		20,00 €
HABLA DEL SILENCIO	Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo (Extremadura)		24,00 €
LA CABRA RESERVA AUTOR	Tempranillo (Rioja)	5,00 €	24,00 €
PÉTALOS DEL BIERZO	Mencía (Bierzo)		25,50 €
LUIS CAÑAS CRIANZA	Tempranillo, Garnacha (Rioja)		26,00 €
EL REGAJAL	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (Madrid) ..		26,50 €
LA MIRA	Garnacha (Sierra de Gredos)		27,00 €
EL CAMPANARIO DE VIÑA EIZAGA RESERVA ..	Tempranillo (Rioja)  Sommelier's Suggestion		27,50 €
MACHOMAN	Monastrell (Jumilla)		29,50 €
CONDE DE SAN CRISTOBAL	Tinta Fina (Ribera del Duero)		30,00 €
12 VOLTS	Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon (Mallorca)		30,00 €
MATARROMERA	Tinta Fina (Ribera del Duero)  Sommelier's Suggestion		34,00 €
FINCA SANDOVAL	Syrah y Bobal (Manchuela)  Sommelier's Suggestion		34,50 €
ABADÍA RETUERTA	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, (VT Castilla León)		38,00 €
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. (Rioja)		43,00 €
MALLEOLUS	Tinta Fina (Ribera del Duero)		46,00 €
PINTIA	Tinta de Toro (Toro)		68,00 €
ALIÓN	Tinta Fina (Ribera del Duero)		93,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES.	Tinta Fina (Ribera del Duero)		193,00 €