

Las
Burras
BEACHHOUSE
& RESTAURANT



MONTADITOS Y PANES

Pan y Ali Oli <i>Bread and Ali Oli · Brot und Ali Oli</i>	2.95
Pan de Ajo <i>Garlic bread · Knoblauchbrot</i>	1.95
Pan con Tomate y Jamón <i>Bread with tomato and ham</i> <i>Brot mit Tomaten und Schinken</i>	4.95
Montadito de Queso de Cabra <i>Goat Cheese Montadito · Ziegenkäse Montadito</i>	4.95
Brusqueta de Tomate Confitado y Burrata <i>Confit Tomato and Burrata Brusqueta</i> <i>Konfitierte Tomate und Burrata Brusqueta</i>	6.95
Montadito de Salmón y Aguacate <i>Salmon and Avocado Montadito</i> <i>Lachs und Avocado Montadito</i>	7.95



VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada verde mediterránea con zanahoria, pepino, cebolla aceituna negra y queso feta <i>with carrot, cucumber, onion, black olives and feta cheese</i> <i>mit Karotte, Gurke, Zwiebel, schwarze Oliven und Fetakäse</i>	12.50
Ensalada Mixta con atún y huevo cocido <i>Mix Salad with tuna and egg</i> <i>Gemischter Salat mit thunfisch und ei</i>	12.50
Ensalada Caprese con tomates y mozzarella fresca <i>Caprese salad with tomatoes and fresh mozzarella cheese</i> <i>Caprese-Salat mit Tomaten und frischem Mozzarella-Käse</i>	12.50
Ensalada César con parmesano y crutones <i>Chicken Salad with parmesan and croutons</i> <i>Hähnchensalat mit Parmesan und Croutons</i>	12.95
Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada, pera, nueces y tomate cherry <i>Goat's Cheese, caramelized onion, pear, nuts and cherry tomato</i> <i>Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, Birne, Nüsse und Kirschtomaten</i>	14.50
Ensalada las Burras con aguacate, gambas, pistacho, cebolla crujiente y vinagreta de miel y soja <i>with avocado, prawns, pistaccio</i> <i>crispy onions and honey-soy vinaigrette</i> <i>mit Avocado, Garnelen, Pistazien, knusprige Zwiebeln und Honig-Soja-Vinaigrette</i>	15.50



WRAPS

Nuestra especialidad

TODOS SERVIDOS CON PAPATAS FRITAS ALL SERVED WITH FRIES

Wrap Mixto Clásico con jamón y queso 5.95
With ham and cheese · Mit Schinken und Käse

Wrap Hawaii con piña 6.95
With pineapple · Mit Ananas

Wrap de pollo 8.95
Con salsa yogurt, tomate, lechuga y bacon crujiente
With yoghurt sauce, tomato, lettuce and crispy bacon
Mit Joghurtsauce, Tomate, Salat und knusprigem Speck

Wrap del mar 10.95
Con atún, salmón, gambas, lechuga, tomate y aguacate
With tuna, salmon, shrimps, lettuce, tomato and avocado
Mit Thunfisch, Lachs, Krabben, Salat, Tomate und Avocado

Wrap Italia 10.95
Con jamón de parma, mozzarella fresca, lechuga y tomates cherrys
With parma ham, fresh mozzarella, lettuce and cherry tomatoes
Mit Parmaschinken, frischem Mozzarella, Kopfsalat und Kirschtomaten

Wrap Viva Mexico 10.95
Con ternera con pimiento y cebolla, tomate, jalapeños y cheddar
With beef with pepper and onion, tomato, jalapeño and cheddar
Mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln, Tomate, Jalapeño und Cheddar

Wrap vegano 8.95
Con tofu, tomate, lechuga, mayonesa de soja, pepino, algas y cebolla crujiente
With tofu, tomato, lettuce, soy mayonnaise, cucumber, seaweed and crispy onion
Mit Tofu, Tomate, Kopfsalat, Sojamayonnaise, Gurke, Seetang und knuspriger Zwiebel



HAMBURGUESAS



Hamburguesa de crujiente de pollo
Con tomate, lechuga y salsa mil islas

8.50

Chicken with tomato, lettuce and Thousand Island Sauce
Hähnchen mit Tomate, Salat und Thousand Island Sauce

Hamburguesa clásica
Con tomate lechuga y queso
With tomato, lettuce and cheese
Mit Tomate, Kopfsalat und Käse

9.95



Hamburguesa Queso de cabra

12.50

Con cebolla caramelizada
With caramelized onion
Mit karamellisierte Zwiebeln

Hamburguesa Las Burras

12.50

200 gr. de carne de ternera casera,
tomate, lechuga, pepinillo, queso ahumado,
cebolla crujiente y bacon

*200 gr. homemade beef, tomato,
lettuce, pickle, smoked cheese,
crispy onion and bacon*

*200 gr. hausgemachtes Rindfleisch,
Tomate, Salat, Gurke, geräucherter Käse,
knusprige Zwiebel und Speck*



PIZZAS

Focaccia de Ajo y Romero	6.95
Focaccia Rossa con tomate	7.95
Focaccia Las Burras	10.50
Con jamón ibérico, rúcula, parmesano y cherry <i>With Iberian ham, rocket salad, parmesan and cherry tomato</i> <i>Mit Iberische schinken, rucola, parmesan und Kirschtomaten</i>	
Margueritta	9.50
Hawaii	10.50
Diavola	11.50
Atún Y Cebolla	11.50
<i>Tuna And Onion · Thunfisch und Zwiebeln</i>	
Prosciutto Funghi	11.95
<i>Ham & Mushrooms</i> <i>Schinken und Pilzen</i>	
4 Quesos	11.50
<i>4 Cheeses · 4 Käsesorten</i>	
Bufalina, tomate y Mozzarella di Bufala	12.50
Covaccino de queso de cabra	13.50
Con cebolla caramelizada, rúcula, tomate cherry y crema de balsámico <i>Goat's cheese, caramelized onion, rocket salad, cherry tomato and balsamic cream</i> <i>Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, Rucola, Kirschtomaten und Balsamicocreame</i>	
Barbacoa	13.50
Con pollo, beicon, cebolla y salsa BBQ <i>With chicken, bacon, onion and BBQ sauce</i> <i>Mit Hähnchen, Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce</i>	
Viva España	14.50
Con jamón ibérico, rúcula y parmesano <i>With iberian ham, rocket salad and parmesan</i> <i>Mit iberische schinken, rucola und parmesan</i>	
Solomillo	15.50
Con tomate natural y queso manchego <i>With steak, tomato and manchego cheese</i> <i>Mit Steak, Tomate und Manchego-Käse</i>	
Pizza Marinera	15.50
Con atún, gambas y salmón <i>With tuna, prawns and salmon</i> <i>Mit thunfisch, garnelen und lachs</i>	
Vegana <i>Vegan</i>	12.50
Ingrediente Extra	1.50 2.50
<i>Extra Ingredient · Extra-Zutat</i>	





PARA PICAR

Aceitunas de la abuela <i>Olives</i> Oliven	2.50
Ensaladilla rusa <i>Russian salad · Oliviersalat</i>	6.50
Gazpacho las burras <i>Gazpacho Las Burras</i> Gazpacho „las burras“	6.50
Tomates aliñados con aguacate <i>Tomatoes with avocado dressing</i> Tomaten mit avocado	9.95
Tabla de quesos <i>Cheese board</i> Käsetafel	^{1/2} 10.50 15.50
Tabla de Jamón ibérico de bellota 5j <i>Serrano ham board</i> Serrano-Schinkenbrett	^{1/2} 15.50 21.50
Papas bravas <i>Bravas potatoes</i> Frittierte kartoffeln mit scharf gewürzter mayonnaise	5.95
Papitas arrugadas con mojo <i>Wrinkled potatoes with mojo sauce</i> Gekochte kartoffeln mit mojo sauce	5.95
Croquetas caseras de pescado y jamón <i>Homemade croquettes Ham and fish</i> Hausgemachte kroketten Schinken-fisch	9.95
Pimientos de padrón <i>Fried small green peppers</i> Gebratene kleine grüne Paprikaschoten	7.50
Dátiles con bacon <i>Bacon wrapped dates</i> Datteln im Speckmantel	6.95

IGIC Incluido



Berenjenas fritas con miel <i>Fried eggplant with honey</i> Gebratene Aubergine mit Honig	7.95
Queso frito con mermelada de arándano <i>Fried Cheese with blueberry jam</i> Bratkäse mit Heidelbeermarmelade	7.95
Trio de quesos a la plancha <i>Grilled 3 Cheeses</i> Gegrillte 3 Käsesorten	15.50
Crujientes de solomillo de pollo con salsa de yogurt <i>Crispy chicken tenderloin with yoghurt sauce</i> Knuspriges hähnchenfilet mit joghurtsauce	9.95
Fish & chips Las Burras con salsa tártara <i>Las Burras fish & chips with tartare sauce</i> Fish & chips „las burras“ mit Tartarsauce	11.95
Gambones en tempura con salsa picante <i>Tempura prawns with spicy sauce</i> Riesengarnelen-tempura mit scharfer sauce	11.95
Langostinos al ajillo con vino blanco y pimentón de la vera ahumado <i>Garlic king prawns with white wine and smoked paprika</i> Knoblauch-Garnelen mit Weißwein und geräuchertem Paprika	14.50
Calamares fritos <i>Fried squid</i> Gebratene kalmare	17.95
Fritura mixta de pescado Con calamares, gambas, pescado de temporada y verduras <i>With Squid, prawns, seasonal fish and vegetables</i> Mit Tintenfisch, Garnelen, saisonalem Fisch und Gemüse	19.95



PASTA

Spaguetti Napolitana , <i>Tomate y Albahaca</i> <i>Tomato and Basil</i> · Tomato und Basilikum	9.95
Spaguetti Carbonara	11.95
Spaguetti Bolognesa	11.95
Spaguetti Frutti di Mare	15.95
Spaguetti Las Burras <i>con crema de aguacate, gambas y tartar de atún</i> <i>with avocado cream, prawns and tuna tartare</i> <i>Mit Avocadocreme, garnelen und Thunfisch-Tatar</i>	15.95
Penne con tiras de pollo y verduras <i>with chicken and vegetables</i> · Mit Hähnchen und Gemüse	14.95
Penne Arrabiata	12.95
Gnocchi 4 quesos <i>4 Cheeses</i> · 4 Käse	14.95
Gnocchi a la Sorrentina con tomate y burrata <i>with with tomato and burrata</i> · Mit Tomato und Burrata Käse	14.95
Lasagna Bolognesa	11.95
Parmigiana de Berenjenas <i>Eggplant parmigiana</i> · Auberginen-Parmigiana	11.95
Papardelle Mare Monti	12.50
Papardelle Porcini y Trufa	13.50
Fagotini de Pera con Gorgonzola y nueces <i>Pear Fagotini with Gorgonzola and nuts</i> <i>Birnen-Fagotini mit Gorgonzola und Nüssen</i>	15.50
Tagliolino negro con salmón y espárragos <i>Black Tagliolino with salmon and asparagus</i> <i>Schwarze Tagliolini mit Lachs und Spargel</i>	14.95
Raviolo Vegano de Remolacha y crema de garbanzo y coulis de pesto <i>Vegan raviolo with beetroot, chickpea cream and pesto coulis</i> <i>Vegane Ravioli mit Rote Bete, Kichererbsencreme und Pesto-Coulis</i>	12.50



ARROCES

Tiempo estimado / Estimated cooking time (40min.)

Risotto Porcini y Trufa	16.95
Risotto Frutti di mare	17.95
Risotto de arándano y queso crema	15.95
<i>Blueberry and cream cheese Riosotto · Blaubeer- und Frischkäse-Risotto</i>	

Paella mixta (min 2 pax) al estilo tradicional mediterraneo	17.50/pax
<i>Mixed paella (min 2 pax) in the traditional mediterranean style</i>	
Paella mixta (min 2 pax) traditionelle mediterane paella	

Paella de Carne (min 2 pax) Pollo, ternera y cerdo	15.00/pax
<i>Meat paella (min 2 pax) chicken, veal and pork</i>	
Fleisch-paella (min 2 pax) hähnchen, kalb und schwein	

Paella de Marisco y Pescado (min 2 pax)	20.00/pax
<i>Seafood paella (min 2 pax) · Meeresfrüchte-paella (min 2 pax)</i>	

Arroz negro (min 2 pax) con sepia, calamar, gambas y alioli	18.00/pax
<i>Black rice (min 2 pax) with cuttlefish, squid, prawns and ali oli</i>	
Schwarzer reis (min 2 pax) mit tintenfischen und garnelen und aioli	

Paella de Bogavante con marisco (min 2 pax)	25.00/pax
<i>Lobster paella with seafood (min 2 pax)</i>	
Hummer-paella mit meeresfrüchten (min 2 pax)	

DE LA TIERRA

Vitello Tonnato	14.50
con salsa Tonnata, alcaparras y guarnición	
<i>with Tonnata sauce, capers and garnish</i>	
Tonnata-Sauce, Kapern und Beilage	

Carpaccio de Solomillo	17.50
Parmesano, rúcula y limón	
<i>Steak Carpaccio with parmesan, rocket salad and lemon</i>	
Steak-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Zitronen	

Pollo a la brasa con verduras y arroz	15.50
<i>Grilled Chicken with vegetables and rice</i>	
Gegrilltes Hähnchen mit Gemüse und Reis	

Pincho de pollo y ternera con chorizo	17.50
<i>Skewers with chicken, beef and chorizo</i>	
Spieße mit Hähnchen, Rindfleisch und Chorizo	

Milanesa de chuleta de cerdo fresca	17.50
Con limón y papas al romero	
<i>Pork cutlet Milanese with lemon and rosemary potatoes</i>	
Schweineschnitzel Mailänder Art mit Zitronen- und Rosmarinkartoffeln	

Tagliatta de Entrecote	21.50
Con rucula, parmesano, tomate cherry y crema balsámica	
<i>Steak Tagliatta with rocket salad, parmesan, cherry tomato and balsamic cream</i>	
Steak-Tagliata mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Balsamicocreme	

Lomo Alto a la parrilla	23.50
con mantequilla Maitre D'Hotel a las hierbas	
<i>Grilled Filet Steak with herbs infused Maitre D'Hotel butter</i>	
Gegrilltes Filetsteak mit kräuterinfizierter Maitre-D'Hotel-Butter	

Solomillo al Grill al gusto	24.95
Con Chimichurri o salsa de champiñones, pimienta, marsala, gorgonzola o trufa	
<i>With Chimichurri or Mushroom, pepper, marsala, gorgonzola or truffle sauce</i>	
Mit Chimichurri oder Pilz-, Pfeffer-, Marsala-, Gorgonzola- oder Trüffelsauce	

Solomillo Las Burras	25.95
Con queso ahumado y salsa de setas	
<i>With smoked cheese and wild mushrooms sauce</i>	
Mit gerauchte Käse und Wildpilzen sosse	

DEL MAR

Lubina a la espalda *con papas arrugadas y ensalada*

Sea bass with wrinkled potatoes and salad

Meerbarsch "auf dem rücken" mit kartoffeln mit mojo-dressing und salat

21.50

Suprema de salmón *al horno con noodles negros al ajillo y salsa griega*

Supreme of Salmon with black garlic noodles and greek sauce

Lachsfilet mit schwarzen Knoblauchnudeln und griechischer Sauce

22.50

Lomo de bacalao a la mediterránea *Cod fillet Mediterranean style* · Kabeljaufilet mediterraner Art

22.50

Lenguado a la Meunière *Sole Meunière* · See-Sole Meunière

21.50

Calamares al grill *con ensalada y papas arrugadas*

Grilled squid with salad and canarian potatoes

Gegrillter Tintenfisch mit Salat und kanarischen Kartoffeln

24.50

Pulpo braseado *con chimichurri*

Braised octopus with chimichurri sauce · Gegrillter kalmar mit scharfer grillsoße

18.50

Parrillada de pescado y marisco (min 2 pax)

con papitas arrugadas, ensalada y tres salsas: mojo rojo, mojo verde y majado de ajo y perejil

Grilled fish and seafood with wrinkled potatoes, salad

and three sauces: red mojo, green mojo and garlic and parsley paste.

Grillplatte mit fisch und meeresfrüchten mit baby-kartoffeln, salat

und drei saucen: mojo rojo, mojo verde und knoblauch-petersilie

27.50/pax

Cazuela de pescado, marisco, calamares, gambas, mejillones

almejas, zamburriñas, navajas y gambones

Fish stew with seafood, squid, prawns, mussels, clams, scallops, razor clams and King prawns

Fischeintopf mit Meeresfrüchten, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln,

Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln und Riesengarnelen

24.50

CHEF'S SPECIALS

Ceviche de lubina Las Burras *con mango o aguacate*

Sea bass ceviche with mango or avocado

Meerbarsch-ceviche mit mango oder avocad

15.50

Tataki de atún *con sesamo y fideos salteados con verdura*

Tuna tataki with sesame and stir-fried noodles with vegetables

Thunfisch-tataki mit sesam und sautierten bandnudeln mit gemüse

17.50

Tartar de Atún o Salmón con aguacate

Salmon or Tuna Tartare with avocado · Lachs oder Thunfisch Tatar mit avocado

17.50

Carpaccio de Pulpo *Octopus Carpaccio* · Oktopus-Carpaccio

16.50

Mejillones al Cava *Mussels in Cava* · Miesmuscheln in Cava

15.50

Salpicón de marisco *Seafood salad* · Meeresfrüchtesalat

17.50

Tabla de mar Las Burras *Las Burras Sea Platter* · Las Burras Meeresfrüchteplatte

19.95

Y PARA TERMINAR

Pannacotta al pistacho 6.50

Pistachio Pannacotta · Pistazien-Pannacotta

Tarta de Zanahoria 6.50

Carrot cake · Karottenkuchen

Tarta de queso con arándanos 6.50

Cheesecake with blueberries · Käsekuchen mit Blaubeeren

Tarta de chocolate con fresa 6.50

Chocolate and strawberry cake · Schokoladen- und Erdbeerkuchen

Brownie con helado de vainilla 6.50

Brownie with vanilla ice cream · Brownie mit Vanilleeis

Strudel de manzana con helado 6.50

Apple strudel with ice cream · Apfelstrudel mit Eis

Flan de dulce de leche 6.50

Caramel Flan

Karamel Flan

Tiramisú 6.50

Sorbete de mango o limón 3.50/bola

Mango or lemon sorbet · Mango- oder Zitronensorbet

Helado fresa, vainilla, yogur, chocolate o turrón 2.50/bola

Strawberry, vanilla, yogurt, chocolate or fudge ice cream

Erdbeer-, Vanille-, Joghurt-, Schokoladen- oder Fudge-Eis

Ensalada de fruta con lima y canela 6.50

Fresh fruit salad with lime and cinnamon · Frischer Obstsalat mit Limette und Zimt

