

PARRILLA ARGENTINA · DÉNIA

LA BIELA

CARNE · FUEGO · BRASA



APERITIVOS

Para abrir boca

Pan Hogaza de Aceite (190 grs.)	2,60 €
<i>Olive oil loaf bread</i>	
Gilda	1,90 €
<i>Skewer with cheese, anchovies & chilli peppers</i>	
Tres Salsas para Acompañar	3,30 €
<i>Alioli · Pesto · Crema de Nduja Calabresa</i>	
Tostas de Foie Micuit	9,40 €
<i>con chutney de mango y cebolla crunch · Micuit foie toasts</i>	
Tostas de Sardina Ahumada	7,80 €
<i>y tomates semisecos · Smoked sardine toasts</i>	
Tostas de Secreto Ibérico	9,80 €
<i>chimichurri de manzana y cherries semisecos · Iberic pork toasts</i>	

SEGUIMOS

Bocados para compartir

Tuétano de Vaca con Chimichurri	18,60 €
<i>y pan crujiente · Beef marrow with chimichurri & crispy bread</i>	
Almitas de Torreznos de Soria	13,20 €
<i>en láminas · Sheets of torreznos from Soria</i>	
Croquetas de Chuleta Madurada	11,80 €
<i>5 uds. · Aged beef chop croquettes</i>	
Croquetas de Queso Iratí	11,80 €
<i>con cebolla caramelizada · 5 uds. · Iratí cheese croquettes</i>	
Mollejas de Añejo — Corazón	16,70 €
<i>Yearling heart sweetbread</i>	
Steak Tartar de Solomillo de Vaca Madurada	18,80 €
<i>picado a cuchillo · Knife-cut aged beef sirloin steak tartar</i>	

Ensalada de Tomates con Ventresca <i>cebolla dulce y piparras · Tomato salad with tuna belly</i>	15,60 €
Ensalada de Tomates Mixtos y Burrata <i>gajos de calabaza, AOVE y albahaca · Mixed tomato & burrata salad</i>	14,20 €
Ensaladilla Rusa a Nuestro Estilo <i>Russian salad, our style</i>	12,40 €
Tabla de Cecina de Buey <i>Beef jerky board</i>	19,40 €
RoastBeef con Salsa Tonnata <i>tomates semisecos y alcaparrones · RoastBeef with tonnato sauce</i>	16,80 €
Carpaccio de Tomate con Sardina Ahumada <i>cebolla morada y AOVE · Tomato carpaccio with smoked sardine</i>	14,80 €
Tabla de Quesos Seleccionados y Jamón Ibérico <i>Selected cheeses & Iberic ham board</i>	24,80 €
Berenjena Gratinada <i>queso ahumado y de cabra, nduja y miel trufada · Gratin eggplant</i>	16,60 €
Lengua de Ternera a la Parrilla <i>con salsa gaucha especiada · Grilled beef tongue</i>	15,80 €
Dúo de Alcachofas Confitadas <i>con sal Maldon y AOVE · Confit artichokes</i>	11,90 €
Patatas Bravas y Alioli <i>Potatoes with brava sauce & aioli</i>	10,80 €
Buñuelos de Brandada de Bacalao <i>en tinta de calamar · Cod brandade fritters in squid ink</i>	9,60 €
Queso Provolone Ahumado <i>sobre pisto manchego · Smoked provolone on ratatouille</i>	13,90 €
Empanada Criolla con un Toque Picante <i>mín. 2 uds. · Spicy creole empanada</i>	3,40 €
Chorizo Criollo con Chimichurri <i>y patatas fritas · Creole sausage with chimichurri & fries</i>	9,80 €

◆ DEL GRILL Y LA PARRILLA

El fuego, nuestra especialidad

Parrillada Variada para Compartir <i>2 personas · Mixed grilled meat platter</i>	39,60 €
Churrasco de Añojo <i>aprox. 350 grs. · Yearling steak</i>	19,60 €
Entraña Premium de Añojo <i>aprox. 500 grs. · Premium yearling skirt steak</i>	22,80 €
Entrecot Premium de Rubia Gallega <i>aprox. 350 grs. · Premium Galician beef entrecote</i>	24,80 €

Txuleta de Vaca Madurada <i>precio x 1 kg. · Aged beef chop</i>	52,90 €
Milanesa a la Napolitana Estilo Argentino <i>Beef milanese neapolitan, Argentinian style</i>	24,80 €
Tabla de Chuletas de Cordero <i>Lamb chops board</i>	22,80 €
Secreto de Cerdo Premium Duroc <i>aprox. 350 grs. · Premium Duroc pork secreto</i>	19,80 €
T-Bone de Vaca Madurada <i>precio x 1 kg. · Aged T-bone</i>	56,10 €
Picanha de Vaca Madurada <i>aprox. 500 grs. · Aged beef picanha</i>	27,80 €
ChateauBriand de Vaca <i>aprox. 600 grs. · Beef tenderloin chateaubriand</i>	48,90 €
Solomillo de Vaca <i>aprox. 300 grs. · Beef tenderloin</i>	26,90 €
Brocheta de Pollo de Corral a la Parrilla <i>contramuslo con verduras · Grilled free-range chicken skewer</i>	22,90 €
Brocheta de Pulpo al Grill <i>patatas asadas, piquillos y mojo picón · Grilled octopus skewer</i>	27,90 €
Calamar al Grill con Picaeta <i>Grilled squid with vegetables</i>	25,80 €
Brocheta de Entrecot de Vaca Madurada <i>a la parrilla con verduras · Grilled aged beef entrecote skewer</i>	27,90 €
Costillas de Cerdo BBQ <i>aprox. 500 grs. · BBQ pork ribs</i>	21,80 €
Carrilleras de Cerdo al Oporto <i>aprox. 280 grs. · Pork cheeks in port wine sauce</i>	17,90 €
Carrilleras de Ternera al Vino <i>aprox. 300 grs. · Beef cheeks in wine sauce</i>	18,90 €

ANTOJOS

Postres caseros

Tarta de Queso Manchego <i>Manchego cheesecake</i>	7,20 €
Torrija Caramelizada <i>con helado de turrón · Caramelized french toast with nougat ice cream</i>	7,00 €
Tarta Cremosa de Chocolate <i>Creamy chocolate cake</i>	6,40 €

@LABIELADENIA

Todos nuestros pesos son aproximados en crudo. Consúltanos sobre alérgenos e intolerancias.