



Brunelli's

STEAKHOUSE

American  Style

☆ VORSPEISEN ☆

Brot und "Mojo" canario pro person.	1,50€
Brunelli's hausgemachte Kroketten.	7,50€
Brunelli's scharfe Rinderfiletspitzen	12,00€
Hausgemachte Chorizo	7,50€
Iberischer Eichelschinken	19,50€
Mit Bauernbrot, Tomate und Olivenöl	2,50€
Carpaccio vom Rind mit traditioneller Sauce oder Cocktailsauce.	16,00€
Shrimps Cocktail	16,00€
Gegrillter Käse mit grünem "Mojo" und Palmenhonig.	8,50€
Bauerngemüse in Tempura mit Tomatencasse	9,50€
Gemischte Käseplatte	16,00€

☆ SUPPEN ☆

Consommé mit Saisongemüse und Sherry	7,50€
Key West mit Ochsenchwanzbouquet.	7,50€
Kressecreme	7,50€

☆ SALATE ☆

Brunelli's Salat	11,50€
Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50€
Caesar Salat	7,50€

☆ HAMBURGER ☆

Brunelli's Spezial Hamburger	19,50€
--	--------

☆ BEILAGEN INKLUSIVE ☆

Pommes Frites und gegrilltes Saisongemüse

☆ EXTRA BEILAGEN ☆

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.	2,50€
Karamellisierte Erbsen und Möhren	4,00€
Spinat mit Sahne und Muskatnuss	4,00€
Grüner Spargel	6,50€

☆ SAUCEN ☆

Soße Bearnaise.	2,50€
-------------------------	-------

Grüne Pfeffersoße	2,00€
Kräuterbutter	2,00€
Minzsauce	2,00€
Café de Paris Butter	2,00€

☆ **DESSERTS** ☆

Brunelli's Käsekuchen	6,50€
Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis	6,00€
Sorbet	6,00€
Brunelli's Eisbecher mit Eierlikör	8,50€
Gemischter Dessertteller 2 Personen	18,00€

☆ **UNSERGRILL** ☆

Wir sind bekannt als das beste Steakhaus auf dieser Seite des Atlantiks, Dank unseres Southbend Grill, einzigartig auf den Kanaren, welcher auf 800°C erhitzt. Während des Grillvorgangs schießen sich die Poren des Fleisches sofort, wodurch es karamellisiert, seinen Geschmack verstärkt und im Inneren zart und saftig bleibt.

Steak Tartar, unsere Spezialität am Tisch zubereitet 28,00€

Rinderfilet ca. 250g 100g / 10,00€

Das Rinderfilet ist das feinste und zarteste Teil des Tieres. Es liegt im unteren Teil des Rückenstücks.

Chateaubriand ca. 600g für 2 Personen 100g / 10,00€

Das Chateaubriand wird aus dem Rinderfilet geschnitten. Es ist typisch für die französische Gastronomie und relativ kompakt.

Entrecôte Rib Eye ca. 350g 100g / 8,50€

Das Entrecôte, im französischen "Zwischenrippenstück", ist ein Steak dass aus dem Rückenknochen gelöst wird.

Rib Eye Black Angus USA ca. 350g 100g / 11,00€

Das Rib Eye Black Angus USA zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus. Es verfügt über ein einzigartiges Aroma, welches sich durch eine spezielle Fütterung ergibt.

Rib Eye Bone In Tomahawk ca. 1kg für 2 Personen 100g / 7,00€

Das Tomahawk Steak ist ein Rib Eye mit extra langen Rippenknochen. Es verfügt über eine besondere Marmorierung des Fleisches. Der Knochen verleiht dem Fleisch nach dem Braten einen einzigartigen Geschmack.

T-Bone Steak ab 750g 100g / 7,00€

Dieses Stück wird aus dem oberen Teil des Rückens gewonnen. Es zeichnet sich durch seine stärkere Marmorierung und seinen charakteristischen Geschmack aus. Es setzt sich aus dem T-förmigen Knochen, dem Entrecôte und dem Rinderfilet zusammen.

Nationales Rinderkotelett ab 1kg-2 Personen

28 Tage gereift 100g / 6,50€

Rinderkotelett aus Galizien ab 1kg-2 Personen

45 Tage gereift 100g / 8,50€

Das Rinderkotelett wird aus dem oberen Teil des Rinderrückens gewonnen. Dieses Stück zeichnet sich durch seine Saftigkeit und seinen einzigartigen Geschmack aus.

Porter House ab 1.5kg-3 Personen..... 100g / 7,00€

Das Porter House wird aus dem unterem Teil des Rinderrückens gewonnen. Das Porter House mit dem T-förmigen Knochen verbindet das Rinderfilet und das Entrecôte, ist stark marmoriert und hat den klassischen Steakgeschmack. Durch seinen speziellen Zuschnitt von mindestens 3.5cm Stärke nennt man es auch "König der T-Bone Steaks".

Kalbskotelet ca. 400g 100g / 7,50€

Das Kalbskotelett wird aus dem oberen Teil des Kalbsrückens gewonnen. Es ist ein zartes Fleisch, mit dezentem Geschmack.

Gemischte Fleischplatte 2 Personen..... 60,00€

Lammkarree oder Lammkotelett 29,50€

Bestehend aus Rippenstücken des unteren Rückenstückes.

Es ist das zarteste Fleisch des Tieres.

Lammschulter bei niedriger Temperatur mit Rosmarin und Honig 30,00€

Es ist das vordere Glied des Lammes. Es ist ein sehr geschätztes Stück, da es für Ofenproduktion ideal ist.

☆ CHAMPAGNE & CAVA ☆

Glas Champagne Taittinger Brut 14,50€

Glas Cava Codorníu Npu 9,00€

Taittinger 79,00€

A.O.C. Champagne/ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 93,00€

A.O.C. Champagne / Chardonay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Codorníu Npu 30,00€

D.O. Cava / Variété: Xarel.lo, Macabeo, Parellada

☆ WEIßWEINE ☆

Glas Palestra 5,00€

Glas Viña Arese 5,00€

Palestra 16,00€

D.O. Rueda / 100% Verdejo

Finca la Colina Sauvignon Blanc 27,00€

D.O. Rueda / 100% Sauvignon Blanc

Viña Bujanda 17,00€

D.O.Ca. La Rioja / 100% Viura

Marqués de Cáceres. 16,00€

D.O.Ca. La Rioja / 100% Viura

Lagar de Cervera 22,50€

D.O. Rías Baixas / 100% Albariño

Terras Gauda 31,00€

D.O. Rías Baixas / 70% Albariño, 20% Caiño und 10% Loureiro

Terras Gauda 31,00€

D.O. Rías Baixas / 70% Albariño, 20% Caiño and 10% Loureiro

☆ KANARISCHE INSELN ☆

Viña Arese	21,00€
<i>D.O. Abona (Tenerife) / 100% Listán Blanco</i>	
Marba Barrica	20,00€
<i>D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) 100% Listan Blanco</i>	
Grifo Colección Malvasía.	22,50€
<i>D.O. Lanzarote / 100% Malvasía</i>	

☆ ROTWEINE ☆

Glas Brunelli's Special Cuvee Gran Reserva.	5,00€
Glas Monte Castrillo	5,00€
Glas Viña Bujanda Crianza	5,00€
Brunelli's Special Cuvee Gran Reserva.	17,00€
<i>D.O. Cariñena / 60% Garnacha, 20% Tempranillo und 20% Cariñena</i>	
Monte Castrillo	21,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Protos Crianza	31,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Matarromera Crianza.	40,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Carmelo Roderer Crianza	39,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 90% Tempranillo und 10% Cabernet Sauvignon</i>	
Pesquera	37,50€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Emilio Moro	37,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Pago de Carraovejas.	60,00€
<i>D.O. Ribera del Duero / 90% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon und 4% Merlo</i>	
Figuerro 15	59,50€
<i>D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo</i>	
Viña Bujanda Crianza	18,00€
<i>D.O.Ca. La Rioja / 100% Tempranillo</i>	
Pergamino Crianza.	20,00€
<i>D.O.Ca. La Rioja/ 85% Tempranillo und 15% Graciano</i>	
Marqués de Cáceres Crianza	21,00€
<i>D.O.Ca. La Rioja / 85% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta und 5% Graciano</i>	
Marqués de Cáceres Reserva	28,00€
<i>D.O.Ca. La Rioja / 85% Tempranillo, 7,5% Garnacha Tinta und 7,5% Graciano</i>	
Marqués de Murrieta Reserva	37,50€
<i>D.O.Ca. La Rioja / 80% Tempranillo / 12% Graziano, 6% Mazuelo</i>	

und 2% Garnacha

Viña Ardanza Reserva 42,00€

D.O.Ca. La Rioja / 90% Tempranillo / 10% Graciano

Cepas Viejas. 30,00€

D.O. Bierzo / 100% Mencía

Mauro 63,00€

D.O. Castilla Y León / 90% Tempranillo und 10% Syrah

1/2 Flasche Marqués de Murrieta Reserva 25,00€

D.O.Ca. La Rioja / 80% Tempranillo, 12% Graziano, 6 % Mazuelo and 2% Garnacha

1/2 Flasche Viña Ardanza Reserva. 25,00€

D.O.Ca. La Rioja / 90% Tempranillo y 10% Graciano

☆ **KANARISCHE INSELN** ☆

Marba 18,00€

D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) 100% Listán Negro

Domínguez 25,00€

D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) / 60% Listán Negro, 30% Negramoll, 5% Listán Blanco and 5% Tintilla

Tajinaste Selección. 33,00€

D.O. Valle de La Orotava (Tenerife) 100% Listán Negro

Can 40,00€

D.O. Valle de La Orotava (Tenerife), 50% Listán Negro und 50% Vijariego Negro

Viñátigo Baboso 40,00€

D.O. La Gancha (Tenerife) / 100% Baboso

☆ **GROÙE WEINE** ☆

Vega Sicilia Valbuena 5° Año. 168,00€

D.O. Ribera del Duero / 95%tempranillo und 5% Merlot

Flor De Pingus 200,00€

D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo

Único. 360,00€

D.O. Ribera del Duero / 95%tempranillo und 5% Cabernet Sauvignon

☆ **ROSÉ WEIN** ☆

Marba 18.00€

D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) 100% Listán Negro

☆ **BIERE** ☆

Dorada Especial 3,50€

Dorada Alkoholfrei. 3,50€

San Miguel 3,50€

Heineken. 4,50€

Bier vom Fass 0.3 cl 2,50€

Bierkrug 0.4 cl	3,50€
Bier vom Fass mit Limonade 0.4 cl.	3,50€

☆ **WASSER** ☆

3/4 Mineralwasser	3,00€
3/4 Mit Kohlensäure	3,00€

☆ **VERSCHIEDENE** ☆

Erfrischungsgetränke.	2,50€
Säfte	2,50€
Frischer Orangensaft.	3,50€

☆ **KAFFEE** ☆

Espresso	2,50€
Cortado	2,50€
Americano	2,50€
Café con leche	3,00€
Cappuccino	3,50€
Barraquito	4,00€
Carajillo	4,00€
Irish coffee	4,50€
Tee.	2,50€

Preise: Inklusive I.G.I.C.

Unsere Gerichte können Substanzen enthalten die zu Allergien führen können. Sollten Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal, welches Ihnen gerne die Informationen zu den Zutaten unserer Gerichte gibt.

