

BRUXELLES

By David Leon

Menú












www.nerjadenerja.es































ENTRANTES/STARTES/ENTRÉES:
























APERITIVO/AMUSES BOUCHES:

Pan de ajo y mantequilla /Garlic bread/pain ail et beurre 	3.40€
Pan de ajo y queso /Garlic bread and cheese/pain ail, beurre ,fromage  	3.90€
Pan de ajo y jamón serrano /Garlic bread and spanish ham/pain ail,  	4.10€
beurre, jambon serrano	
Brucheta caprese al pesto, jamón serrano, rúcula y orégano  	6.80€
“Caprese”bruschetta al pesto, spanish ham, rocket salad and oregan	
brucheta caprese au pesto , jambon serrano, roquette et origan	
Pan con alioli /bread and alioli dip/pain aioli  	3.00€






ENTRANTES/STARTES/ENTRÉES:

Gazpacho andaluz /gazpacho andalous/andalusian gazpacho	6.00€
Gambas al pil pil (picante) /prawns spicy pilpil/      	14.50€
gambas au pil pil (piquant)	
Gambas xxl a la plancha mantequilla , ajo , perejil      	22.00€
grilled butter king prawns with garlic and parsly	
gambas xxl grillées , beurre, ail, persil	
Caracoles de bourgogne    	6u. 8.60€ - 12u. 15.90€ 6u. 8.60€ - 12u. 15.90€
snails from bourgogne	
escargots de bourgogne	6 pièces 8.60€ - 12 pièces 15.90€
Croquetas de queso caseras /homemade cheese croquettes  	8.90€
croquettes au parmesan	
Croquetas de camarones grises del mar del norte /     	12.00€
grey prawn croquettes/croquettes de crevettes grises	
Croquetas de pollo /chicken croquettes/croquettes de poulet  	6.50€
Croquetas de jamón /ham croquettes/croquettes de jambon  	6.50€
Croquetas de ternera /beef croquettes/croquettes de viande  	8.50€
Ancas de rana con perejil, ajo, nata, flambeado al pastis 	15.80€
frog legs flambée with pastis, parsley garlic and cream	
cuissees de grenouilles, ail, persil, crème, déglacé au pastis	

ENSALADAS/SALADS/NOS SALADES

Ensalada verde/ green salad/salade verte	 	4.50€
Ensalada mixta/ mix salad/salade mixte	 	6.00€
Ensalada de atún/ tuna salad/salade de thon	 	8.00€
Ensalada de tiras de beicon/ bacon strip salad/frisée aux lardons	 	11.50€
Ensalada de tiras de ternera al estilo thai (picante)/ spicy beef thai salad/ salade de viande "thai" caramélisé, fruits de saison (piquant)	 	14.00€
Ensalada de jamón y melón/ spanish ham and melon salad/ salade jambon serrano et melon	 	9.50€
Cocktail de tomate con gambas en salsa rosa/ prawns cocktail/ cocktail de gambas	   	10.50€
Ensalada de queso de cabra , confit de tomate, beicon y frutas de temporada/ goats cheese salad with seasonal fruit/salade de fromage de chèvre chaud ,confit de tomate, bacon, fruits de saison	  	13.00€
Ensalada de "bruxelles", endivias, beicon y manzana granny smith, salsa des "marolles"/ "Bruxelles salad" cooked with (endives with bacon and apple served with a "marolles" sauce)/salade à la bruxelloise , chicons, bacon, pomme granny smith, marolles sauce	 	10.00€
Ensalada caprese , aceite de oliva bio y orégano/ caprese salad, tomato, mozzarella, bio olive oil and oregan/salade caprese, huile d'olive bio, origan	 	10.00€

PIZZAS

Blanca/blanche/pizza bread and garlic: mantequilla y ajo/ beurre et ail/garlic bread	 	5.50€
Margarita: salsa de tomate, albahaca, mozzarella, orégano	 	7.20€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan tomato sauce, basil, mozzarella and oregan		
Salami: salsa de tomate, albahaca, mozzarella, salami, orégano	 	8.20€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, salami tomato sauce, basil, salami, mozzarella and oregan		
Prochiutto: salsa de tomate , albahaca, mozzarella, jamón york, orégano	 	8.20€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, jambon cuit tomato sauce, basil, mozzarella, ham and oregan		
Serrano: salsa de tomate, albahaca, mozzarella, jamón ibérico, orégano	 	8.50€
tomato sauce, basilic, mozzarella, origan, jambon serrano tomato sauce, basil, mozzarella, spanish ham and oregan		
4 quesos/ 4 fromages / 4 chesses: salsa de tomate , albahaca, mozzarella, queso azul, emmental, parmesano, orégano	 	11.20€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, roquefort, emmental, parmesan tomato sauce, basil, mozzarella, blue cheese, ammental, parmesan and oregan		
Marina: salsa de tomate , albahaca , mozzarella, atún, gambas , mejillones, cangrejo, mantequilla , ajo, orégano	     	12.80€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, thon, gambas, moules , crabe , beurre et ail tomato sauce, basil, mozzarella, tuna, prawns, mussels, crab, garlic butter and oregan		

EXTRAS 0.90€

PIZZAS

Diavola:

salsa de tomate, mozzarella, albahaca, chorizo, guindilla, orégano

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, chorizo, chili

tomato sauce, basil, mozzarella, spicy chorizo and oregan



9.00€

Hawaii:

salsa de tomate , mozzarella, albahaca, jamón york, piña, orégano

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, jambon cuit, ananas

tomato sauce, basil, mozzarella, ham, pineapple and oregan



9.50€

Napoli:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, atún, anchoas, aceitunas negras, alcaparras, cebolla

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, thon, anchois, olives noires, câpres, oignons

tomato sauce, basil, mozzarella, tuna, anchovis, black olives, onion and capers



12.50€

Roma:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, gambas , cebolla, jamon york, aceitunas verdes, orégano

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, jambon cuit, gambas, oignons, olives vertes

tomato sauce, basil, mozzarella, prawns, onion, ham, green olive and oregan



12.30€

Toscana:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, queso azul , jamón iberico, rúcula, orégano

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, roquefort , jambon serrano , roquette

tomato sauce, basil, mozzarella, blue cheese, spanish ham, rocket salad and oregan



12.50€

Fungi:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, champiñones, jamón york, orégano

sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, champignons, jambon cuit

tomato sauce, basil, mozzarella, mushrooms, ham and oregan









9.00€

EXTRAS 0.90€

RACIONES








Rollitos de primavera /spring rolls/rouleaux de printemps		6.00€
Empanadillas de atún /tuna pastries/mini galettes de thon		6.00€
Flamenquines de jamón y queso /ham and cheese "flamenquines"/ flamenquines jambon,fromage		6.00€
Gyosa de pollo con salsa de soja /chicken gyosa with soya sauce/ gyosa depoulet sauce soja		7.00€
Triángulos de nachos con queso cheddar y jalapeños /fried spicy nachos, jalapeños and cheddar cheese/triangles de nachos, cheddar, jalapeños		7.00€
Alitas de pollo picantes /spicy chicken wings/ailes de poulet (piquant)		7.00€
Calamares a la romana con aioli /fried squid a la "romana" with aioli sauce/ calamars à la romaine , aioli		9.00€
Rejos con aioli /fried squid legs with aioli sauce/rejos, aioli		9.00€
Gambas rebozada salsa agri dulce /battered prawns with sweet & sour sauce/ crevettes en pâte sauce aigre douce		8.00€
Croquetas de pollo /chicken croquettes/croquettes de poulet		6.50€
Croquetas de jamón /ham croquettes/croquettes de jambon		6.50€
Muslo de cangrejo /crabs legs/pattes de crabe		6.50€
Hummus /hummus/hummus		6.00€
Samosa de verduras /veggie samosa/samosa de verduras		6.00€
Anillos de cebolla /onion rings/rondelles d'oignons		6.00€
Falafel libanes (salsa de yogur) /libanes falafel with yogurt sauce/falafel libanais		6.50€
patatas fritas al estilo belga /belgian style fries/fried frifrites		3.00€

PASTAS / TOUTES NOS PÂTES

Espaguetis boloñesa /spaghetti bolognese/spaghetti bolognaise 	9,00€
Espaguetis carbonara /spaghetti carbonara/spaghetti carbonara 	11,00€
Tagliatelle con salmón /salmon tagliatelle/tagliatelle au saumon 	12,50€
Wok de pasta vegetal /vegetable wok with pastas/wok de pâtes  aux legumes de saison	9,00€
Lasaña de carne /meat lasagna/lasagne de viande 	10,00€
Penne arrabiata (muy picante) /penne arrabiata (spicy)/penne  arrabiata (piquant)	8,50€

todas las pastas se pueden hacer sin gluten/ we also have option of gluten free pasta / Toutes nos pâtes sont disponibles sans gluten

MEJILLONES / MUSSELS / NOS MOULES

Mejillones al estilo belga (apio, cebolla y vino blanco)  mussels Belgium style(celery, onion and white wine) moules à la belge, celeri, vin blanc, oignons	14.00€
Mejillones gratinados con ajo y mantequilla  mussels gratinée cooked in garlic butter moules gratinées, beurre, ail, fromage	16.50€
Mejillones al curry, nata, chili, champiñones  Curry mussels with creamy chilli mushroom sauce moules au curry, crème, chili, champignons	16.50€
Mejillones a la pimienta verde, nata y cava  moules au poivre vert, crème, cava	16.50€
Mejillones a la provençale, ratatouille de tomate y oregano  Ratatouille mussels with tomato and oregan moules provençale, ratatouille de tomate et origan	16.50€
Mejillones al roquefort, nata y cava /roquefort creamy mussels/  moules roquefort, crème, cava.	16.50€
Mejillones ajo y nata /creamy garlic mussels/moules ail et crème 	16.50€










Todos los mejillones vienen acompañados de patatas fritas al estilo belga y su mayonesa tradicional / all dishes come accompanied with belgium fries and traditional belgium mayonnaise / toutes nos casseroles de moules sont accompagnées de frites et mayonnaise

PESCADOS/FISH/NOS POISSONS:

Lubina " meuniere ", esparragos y arroz al limón	  	15,50€
sea bass "meuniere", asparagus and rice/filet de bar "meunière", asperge, riz au citron		
Dorada ibérica (jamón ibérico, queso cheddar , almendras salteadas) patatas baby		17.00€
sea bream (serrano ham, cheddar cheese, sautee almonds) roasted baby potatoes		
dorada ibérique (jambon serrano, cheddar, amandes grillées), patates baby	  	
Brocheta de rape con langostino, esparragos, gratin dauphinois	  	24.00€
prawns and monkfish skewer , asparagus, gratin dauphinois		
brochette de lotte et gambas, asperge, gratin dauphinois		
Rosada con salsa de pimienta al cava, croquetas de patatas	  	15.50€
rosada deglace al cava with pepper sauce , potatoes croquettes		
rosada au poivre crème déglacé au cava, croquettes de pommes de terre		
Salmón plancha , puré de patatas y esparragos	  	14.50€
grilled salmon, potatoes puree & asparagus		
saumon grillées, purée de pommes de terre, asperge		
Salmón en salsa de puerros y croquetas de patatas	  	16.50€
salmon in a creamy leek sauce , cava, potatoes croquettes		
saumon sauce aux poireaux , croquettes de pommes de terre		
Langostinos al curry de madras y arroz basmati	  	16.50€
prawns in madras curry sauce served with basmati rice		
gambas au curry de madras, riz basmati		

Todos suplementos: (verduras, arroz, patatas fritas, patatas baby, ensaladas etc.) 2,50€
 extras supplements 2,50€ (mixed vegetables, rice, fries, roasted baby potatoes, salad.)
 extras: légumes, frites, salade, patates baby, etc

CARNES/MEATS/NOS VIANDES!

Solomillo plancha , verduras de temporada, patatas fritas, ensalada		24.00€
grilled beef tenderloin, seasons vegetables, fries & salad		
filet pur de boeuf grillé, légumes de saison, frites , salade		
Chuletas de cordero , patatas baby, verduras de temporada		18,90€
lamb chops, roasted baby potatoes, seasons vegetables		
côtes d'agneau , patates baby, légumes de saison		
Tiras de pechuga de pollo al pisto, patatas fritas		12.00€
chicken strips in ratatouille of tomato, fries		
lanières de filet de poulet au pistou et à la tomate, frites		
Estofado de ternera a la cerveza morena belga, patatas fritas		15.00€
beef stew cooked in a dark belgium beer sauce served with fries		
carbonades à la flamande, frites		
Conejo a la kriek (cerveza de cerezas belga), patatas fritas		15.50€
roasted rabbit “ a la kriek” (cherry belgium beer sauce) served with fries		
lapin aux pruneaux à la kriek, frites		
Endivias gratinadas con jamon york, pomme duchesse		13.20€
chicons au gratin, pommes duchesse		
Vol au vent , patatas fritas/vol au vent, fries/vol au vent, frites		13.80€
Codillo de cerdo, puré de patatas/pork knuckle and potato puree		16.90€
jambonneau, purée de pommes de terre		
Costillar de ternera (cocción en baja temperatura) , patatas fritas		20.00€
beef ribs cooked on a slow temperature served with fries		
côte de boeuf cuite à basse température, frites		
Filet americano (tartar 100% de solomillo ternera al estilo belga), patatas fritas, ensalada/americano tartar (100% sirloin steak belgium style		19.00€
served with fries and salad)/filet américain préparé (comme chez nous), frites, salade		

Suplementos de salsa caseras/extra sauces: all sauces are freshly made/supplément de sauces maison. 3€

*** Roquefort/roquefort/roquefort *Pimienta verde concasse/pepper sauce/poivre vert**

***Archiduc (champiñones salteados con nata, deglase al vino dulce de malaga)/archiduc (creamy mushroom sauce, malaga wine)/archiduc**






***Salsa nerja (salsa de nata al estragón y champiñones)/Nerja (tarragon, mushroom, cream, cava)/nerja (estragón, champignon, crème)**

***3 pimientos (vodka , nata, 3 pimientos y chili) picante/ 3 peppers (vodka, chili,3 peppers, cream)/3 poivrons (vodka, crème, 3 poivrons, chili)**

***Provenzal: verduras salteadas en salsa de tomate y orégano/ provenzal (ratatouille of fresh vegetables in tomato sauce, oregan)/provençale**

- Suplementos de verduras, ensalada, patatas fritas, pomme duchesse, etc. 2,50€ - extra servings 2,50€: vegetables, salad, fries, pommes duchesse, potatoe puree etc. - supplément de légumes, salade, frites, pommes duchesses, etc

MENU INFANTIL/KIDS MENU POUR NOS ENFANTS

- Espaguetis boloñesa**  6.00€
spaghetti bolognese/spaghetti à la bolognaise
- Espagueti carbonara**  8.00€
spaghetti carbonara/spaghetti carbonara
- Nuggets de pollo con patatas fritas**  6.50€
chicken nuggets and chips/nuggets de poulet, frites
- Fricandelle con patatas fritas**  7.00€
fricandelle (belgium sausage), fries/
fricandelle, frites
- Hamburguesa con patatas fritas**  6.00€
hamburger, fries/ hamburger frites

Preguntar por nuestras noches temáticas
special events/ événements spéciaux

Cuscus real/couscous royal
Chucrut real/chucrut royal
Noche de bogavantes/lobster night

POR ENCARGO:/PRE ORDER SUR DEMANDE

- Paella mixta (mínimo 2 personas)**  15.00 € P/P
mixed paella (minimum 2 people)
paella mixta (minimum 2 personnes)
- Couscous royal (merguez , chuleta de cordero, brocheta de pollo, brocheta de cordero, kefta)**  24.00€
Couscous royal (merguez burgers, baby lamb, chops,
chicken skewer, lamb skewer kefta
couscous royal (merguez, brochette de poulet,
brochette d'agneau, kefta, côte d'agneau)
- Cazuela de merluza/hake casserole/**  16.00€
cassolete de merlan



INFORMACIÓN REFERENTE A ALÉRGENOS

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala

INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE

If you have any allergies or food intolerance, please report our staff

BRUXELLES
By David Leon