



Desde 1977

EL BRASERO<sup>®</sup>

POLLOS & CARNES AL CARBÓN

¡EL SABOR DE LA TRADICIÓN!

Desde 1977

EL BRASERO®

POLLOS & CARNES AL CARBÓN

¡EL SABOR DE LA TRADICIÓN!



**C**aminando por la avenida Colón en dirección oriente hacia la Amazonas, no podemos dejar de evocar los años de la década de los sesenta cuando la avenida Colón todavía era el límite norte de Quito y guardaba rasgos de calle residencial, donde se edificaron mansiones de estilo republicano y neoclásico.

**Jaime Vega y Jaime Díaz**, con gran visión emprendedora, fundaron en 1977 **EL BRASERO** que nació con ánimo de compartir el sabor inigualable de las recetas familiares. El negocio se lo pensó como un sitio de estilo ameno y acogedor donde disfrutar de excelente comida.

La preocupación por cada uno de los productos identificó desde un

principio a **EL BRASERO** como un restaurante especializado en la preparación de Pollos, Parrilladas y Carnes al carbón que pretende satisfacer a sus clientes, que buscan un excelente sabor tradicional.

**EL BRASERO** se convirtió pronto en una exquisita alternativa culinaria, en un sector en crecimiento comercial, para quienes buscaban un lugar para compartir gratos momentos en familia y amigos.

**EL BRASERO** desde sus inicios se ha identificado con el lema *El sabor de la Tradición* y después de 45 años en el mercado se consolida como el lugar donde compartir excelentes pollos, parrilladas y carnes al carbón con ese sabor inigualable que tanto le gusta a la familia quiteña, por que los tiempos cambian y los gustos también, pero la gente que sabe apreciar lo bueno, siempre se mantiene fiel a **EL BRASERO**, una opción gastronómica convertida en tradición.





## Deliciosa Tradición Quiteña



### El Clásico

#### Cuarto de Pollo

Delicioso cuarto de pollo a la brasa, acompañado de 1 consomé con pan, arroz, ensalada, 1 papa al vapor y la exquisita salsa de la casa. 9,90

#### Medio Pollo

Delicioso medio pollo a la brasa, acompañado de 1 consomé con pan, arroz, ensalada, 1 papa al vapor y la exquisita salsa de la casa. 13,50



## Pollo

#### Pollo Entero

*Nuestra especialidad*, 1 delicioso pollo a la brasa, con 1 porción de arroz, ensalada, papas al vapor (2 unidades) y la exquisita salsa de la casa. 19,90



## Menestras

#### Menestra con Pollo, Carne o Chuleta

Arma tu plato seleccionando entre:

- 1 lomo de falda o,
- 1 cuarto de pollo a la brasa o,
- 1 chuleta de cerdo.

Acompañado de un consomé con pan, una porción de arroz y maduro frito. Con menestra de fréjol o lenteja. 9,90

Ingredientes principales ajo y cebolla. Informe al mesero si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento.

Estos precios ya incluyen IVA y 10% de servicio.



# Parrilladas



## La más Solicitada

### Parrillada Brasero

2 presas de pollo a la brasa,  
2 chuletas de cerdo,  
2 lomos de falda,  
1 longaniza,  
1 chorizo español,  
1 morcilla,  
2 hígados,  
2 mollejas,  
chinchulines.

Acompañado de 2 consomés con pan,  
2 porciones de ensalada, 2 papas al vapor  
y las salsas de la casa. 37,90

*Recomendado para 2 personas*

### Parrillada Tradicional

1 lomo de falda,  
1 chuleta de cerdo,  
1 longaniza,  
1 chorizo español,  
1 morcilla,  
1 hígado,  
1 molleja,  
chinchulines.

Acompañado de un consomé con pan,  
ensalada, una papa al vapor y las salsas de  
la casa. 22,90

### Parrillada Junior

1 lomo de falda,  
1 chuleta de cerdo,  
1 chorizo español.

Acompañado de consomé con pan,  
ensalada, papa al vapor y las salsas de la  
casa. 14,90



*Ingredientes principales ajo y cebolla. Informe al mesero si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento.*

*Estos precios ya incluyen IVA y 10% de servicio.*





## Cortes de res



### T-BONE 500 g

Como protagonista lo tiene todo, terneza, contundencia y potencia de sabores. El T-Bone es la suma de los cortes más nobles del vacuno, el lomo de falda y el lomo fino, que unidos por el famoso hueso en forma de T proporcionan una experiencia parrillera inigualable.

26,00

### Bife de Chorizo 400 g

24,00

Es uno de los cortes más populares en todas las latitudes, una apuesta ganadora para disfrutar de una experiencia alta en sabor.

### Bife de Chorizo 250 g

17,00



### Lomo Fino 400 g

22,00

Consiente tu paladar! Para muchos es el corte más selecto del vacuno destacado por su suavidad, condimentado con nuestra receta parrillera tradicional que lo convierten en una gran opción.

### Lomo Fino 250 g

16,00



### Lomo de Falda 400 g

19,00

Es un corte noble y jugoso, muy apreciado por nuestros comensales más exigentes, excelente elección para cualquier ocasión.

### Lomo de Falda 250 g

14,00

Todos nuestros cortes van acompañados de consomé, ensalada y papa.

*Ingredientes principales ajo y cebolla. Informe al mesero si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento.*

*Estos precios ya incluyen IVA y 10% de servicio.*





# Cerdo



## Costillas ahumadas

Deliciosas costillas de cerdo ahumadas, con el toque parrillero y nuestra deliciosa salsa BBQ, acompañado de consomé con pan, ensalada, papa al vapor con la salsa de la casa. 22,00

## Chuleta de Cerdo

Chuleta de cerdo, acompañado de consomé con pan, ensalada, 1 papa al vapor y la exquisita salsa de la casa. 9,90



## Vegetales a la parrilla

Champiñones con variedad de pimientos, cebolla, brócoli, papa, porción de choclo con la salsa de la casa, acompañado de consomé con pan. 9,90



*Ingredientes principales ajo y cebolla. Informe al mesero si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento.*

*Estos precios ya incluyen IVA y 10% de servicio.*



## Menú Infantil - Braserito

Presas de pollo con papitas, bebida y una sorpresa. 7,50

### // Sabías que ...

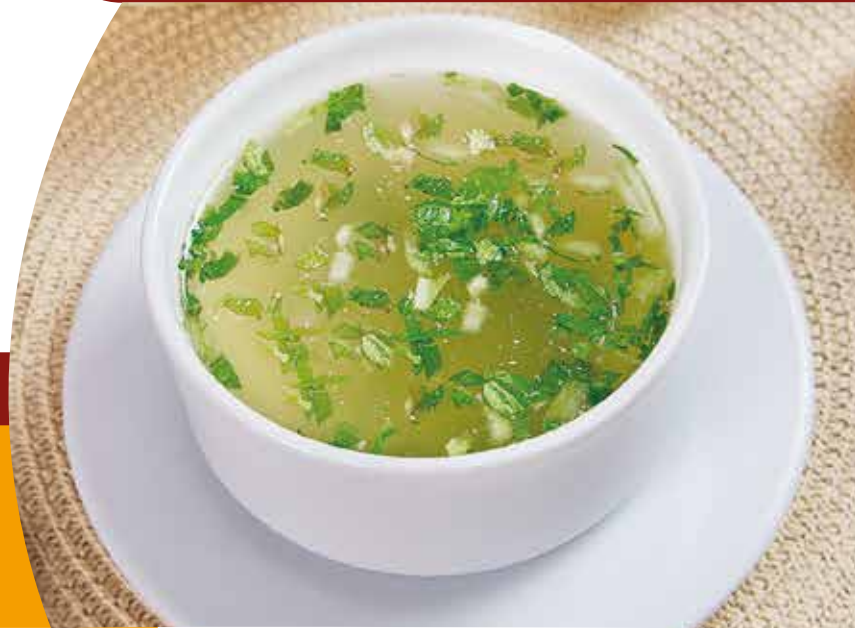
Nuestro consomé es un gran reconstituyente para la salud, preparado con **7 ingredientes** naturales de nuestra tierra.

//

### El Famoso

#### Consomé

Nuestro famoso y delicioso consomé acompañado de pan. 2,85



Porción de papa (4 unidades).  
Acompañada de la deliciosa  
salsa de la casa. 3,75



Porción de menestra,  
de fréjol o lenteja. 3,50



Porción de ensalada  
Tomate, col y zanahoria 2,90

Porción longaniza	3,50
Porción chinchulines	3,50
Chorizo español (unidad)	1,85
Morcilla (unidad)	1,85
Porción de hígado de pollo (4 unidades)	3,50

Porción de molleja de pollo (6 unidades)	3,50
Porción individual de arroz	2,50
Porción de pan (4 unidades)	0,70
Porción de tomate (4 unidades)	0,70
Porción maduro frito	1,80

Ingredientes principales ajo y cebolla. Informe al mesero si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento.

Estos precios ya incluyen IVA y 10% de servicio.



# Bebidas y Postres



## Jugos Naturales

Vaso	3,50
1/2 jarra	5,90
Jarra	7,90

## Té de la casa

Vaso	1,90
1/2 jarra	4,50
Jarra	7,00

## Sangría

Copa	3,99
1/2 jarra	9,90
Jarra	18,90

## Blanco de Verano

Copa	3,99
1/2 jarra	9,90
Jarra	18,90

## Limonada

Vaso	2,50
1/2 jarra	4,50
Jarra	6,90

## Gaseosas

Gaseosa (vaso)	1,95
Gaseosa sin azúcar (vaso)	2,10
Agua (con gas o sin gas)	1,80

## Vino

Copa	3,99
Botella	18,00

## Cervezas

Cerveza Nacional	2,90
Cerveza Importada	3,80



## Brownie

Delicioso pastel amelcochado de chocolate casero. 2,90



## Torta de zanahoria

Delicioso pastel de zanahoria combinado con nueces y pasas, bañado con queso crema y limón. 2,90

*Pregunta por el postre del día.*



Regístrate en nuestro **Club de Cumpleaños**



y disfruta **TODOS** los meses de beneficios exclusivos

Descarga nuestra app  
**EL BRASERO**



y disfruta de nuestras promociones irresistibles

Llama **GRATIS**

**1800 BRASERO**  
1800 27 27 37



Comentarios y sugerencias a  
**braserquito@gmail.com**

Formas de Pago



Efectivo



Tarjeta



Transferencia



Desde 1977

EL BRASERO<sup>®</sup>

POLLOS & CARNES AL CARBÓN

¡EL SABOR DE LA TRADICIÓN!