

menú

BRASES

MENU BRASAS

PRIMER (A TRIAR) PRIMERO (A ELEGIR)

Amanida de textures

(Mesclum, ceba caramel·litzada, boletes de formatge arrebossat, confitura de maduixa i mango)

Ensalada de textures

(Mezclum, cebolla caramelizada, bolitas de queso rebozado, confitura de fresa y mango)

Y

Fusta de pernil ibèric i formatge curat

Fusta de jamón ibérico y queso curado

O

Cargols a la llauna o en suc

Caracoles a la llauna o en salsa

SEGONS (A TRIAR) SEGUNDOS (A ELEGIR)

Txuletón de vedella 1 kg. Aprox

Chuletón de ternera 1 kg. Aprox

Tomahaw d'1 kg. Aprox.

2 T-bone steak 500gr. Aprox.

VINS NEGRES/VINO TINTO

Gratus. D.o. Pla de Bages. Bodega Graus

Marqués del Atrio. D.o. Rioja

Valderivero crianza. D.o. Ribera del Duero (supl. 10,00€)

Cinc de Merlot. D.o. Pla de Bages (supl. 10,00€)

Marqués del Atrio. Reserva. D.o. Rioja (supl. 10,00€)

POSTRES

Flam de la casa/Flan de la casa

Púding de la casa/Pudin de la casa

Crema catalana

Xarrup de llimona/Sorbete de limón

Gelat de coco/Helado de coco

Coulant amb gelat de vainilla/Coulant con helado de vainilla(supl. 4.00€)

PREU PER A 2 PERSONES: 75€