



Els productes de proximitat i de temporada són l'essència de la nostra cuina

COSETES PER PICAR

- Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva verge extra ... 6,50
- El nostre pa rústic amb mantega fumada i aromatitzada amb mescla de pebres ... 6,50
- Anxova de Santoña 000 amb oli d'oliva verge extra i bastonets de pa ... 6,50
- Pernil ibèric de gla 100% Joselito reserva personal 48 mesos tallat a ma (70gr) ... 34,00 *
- Cecina de Wagyu amb oli d'oliva verge extra i bastonets de pa ... 24,00 *
- Bunyols de bacallà amb mel i ratlladura de llimona ... 14,00
- Croquetes de pernil de Jabugo fetes a casa ...15,50
- Croquetes de rostit fetes a casa ...15,50
- Carxofa baby confitada i fregida amb blat i allioli de liliàcies ...21,00
- Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi ... 22,00

ENTRANTS FREDS I CALENTS

- Brots de temporada lleugerament amanits amb vinagreta de mel i mostassa ...15,50
- Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amanit al natural amb alvocat ... 28,00 *
- Tàrtar de gamba de Palamós amb suc d'ales de pollastre i tòfona negra Melanosporum ... 38,00 **
- Brioix amb tàrtar del dia (2 unitats) ... p.s.m
- Micuit de foie casolà amb pera de Puigcerdà ...22,00
- "Steak tàrtar" de Bruna tallat al ganivet sobre moll de l'os a la brasa ... 28,00
- Sopa de ceba cremosa amb pa de massa mare i formatge Comté ... 17,50
- Escudella amb carn d'olla i els seus galets ...18,00
- Parmentier de patata, ou ferrat, cansalada i pernil ibèric ... 21,00

Gaudeix a les teves receptes amb Caviar Real Osetra 5 grams 15,00



BRUNA

- RESTAURANT -

ARROSSOS I PASTA

Arròs cremós de verdures de temporada amb Parmesà i tòfona negra Melanosporum ... 26,00

Arròs de carxofes, gamba vermella de Palamós i alls tendres ... 32,00 *

Arròs de salsitxes, botifarra negra, carbassa i romaní ... 26,00

Canelons de rostit amb beixamel fresca... 26,50

Lasanya vegetal amb beixamel fumada i formatge andorrà Orri ... 22,00

Raviolons de cua de bou i espinacs ... 26,00

Pappardelle amb pesto casolà, ou ferrat de Calaf i Pernil ibèric de gla 100% Joselito ... 24,00

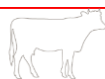
ELS NOSTRES PEIXOS

Peix del dia segons mercat a la Santurce amb parmentier, piquillo confitat i ceba tendra ... p.s.m

Pop a la brasa socarrat amb patata al forn, pebrots del padró i maionesa fumada ... 34,50 *

Salmó en papillote amb verdures de temporada i mantega d'anisats ... 24,00

Morro de bacallà confitat amb all i herbes fresques en salsa verda i cebetes ... 28,00



NOSTRA SELECCIO DE CARNS

Txuletón premium de vaca, 50 dies de maduració a la brasa amb llenya d'alzina, patates fregides i amanida (lkg) ...110,00 ***

Filet amb os a la brasa de llenya amb el verduretes de temporada ... 48,00 **

Pularda farcida de fruita seca amb suc de les seves ales i pebrot de vidre ... 39,00

Filet de vaca a la brasa amb el nostre pastís de patata i formatge ... 34,00

Ragout de ternera amb polenta cremosa, tomàquets oblidats i ratlladura de formatge de cabra ... 26,00

... Escull una guarnició per als teus plats +4,50€ per unitat :

verdures de temporada al vapor, parmentier de patata, patates fregides

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal

*Suplement de 7 euros per persona per als hostes de mitja pensió

**Suplement de 15 euros per persona per als hostes de mitja pensió

***Suplement de 20 euros per persona per als hostes de mitja pensió