



BRUNA

- RESTAURANT -

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

COSITAS PARA PICAR

- Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra ... 6,50
- Nuestro pan rústico con mantequilla ahumada y aromatizada con mezcla de pimientas ... 6,50
- Anchoa de Santoña 000 con aceite de oliva virgen extra y pimienta negra ... 6,50
- Jamón ibérico de bellota 100% Joselito reserva personal 48 meses cortado a mano (70 gr) ... 34,00*
- Cecina de Wagyu con aceite de oliva virgen extra y picos ... 24,00 *
- Buñuelos de bacalao con miel y ralladura de lima ... 14,00
- Croquetas de jamón de Jabugo hechas en casa ... 15,50
- Croquetas de rustido hechas en casa ... 15,50
- Alcachofa baby confitada y frita con trigo y alioli de liliáceas ... 21,00
- Calamares a la andaluza, con mayonesa de kimchi ... 22,00

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

- Brotes de temporada ligeramente aliñados con vinagreta de miel y mostaza ... 15,50
- Tartar de atún rojo Balfegó aliñado al natural con aguacate ... 28,00 *
- Tartar de gamba de Palamós con jugo de alitas de pollo y trufa negra Melanosporum ... 38,00 **
- Brioche con tartar del día (2 unidades) ... p.s.m
- Micuit de foie casero con pera de Puigcerdà ... 22,00
- Steak tartar de Bruna cortado al cuchillo sobre tuétano a la brasa ... 28,00
- Sopa cremosa de cebolla tradicional con pan de masa madre y queso Comté ... 17,50
- Escudella con carn d'olla y sus galets* ... 18,00
- Parmentier de patata, huevo frito, panceta y jamón ibérico ... 21,00

Disfruta en tus platos Real Caviar Osetra 5 gramos 15,00



BRUNA

- RESTAURANT -

ARROCES Y PASTA

Arroz cremoso de verduras de temporada con Parmesano y trufa negra Melanosporum ... 26,00

Arroz seco de alcachofas, gamba roja de Palamós y ajos tiernos ... 32,00 *

Arroz seco de salchichas, butifarra negra, calabaza y romero ... 26,00

Canelones de rustido con bechamel fresca ... 26,50

Lasaña vegetal con bechamel ahumada y queso andorrano Orri ... 22,00

Ravioloni de rabo de buey con espinacas ... 26,00

Pappardelle con pesto casero, huevo frito de Calaf y Jamón ibérico de bellota 100% Joselito ... 24,00

NUESTROS PESCADOS

Pescado del día según mercado a la Santurce con parmentier, piquillo confitado y cebolla tierna ... p.s.m

Pulpo a la brasa *socarrat* con patata al horno, pimientos del padrón y mayonesa ahumada ... 34,50 *

Salmón en papillote con verduritas de temporada y mantequilla de anisados ... 24,00

Morro de bacalao confitado con ajo y hierbas frescas, en salsa verde y cebollitas ... 28,00



NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Chuletón premium de vaca madurada 50 días a la brasa de Jospet con leña de encina,
patatas fritas y ensalada (1kg) ... 110,00 ***

Solomillo con hueso a la brasa de leña y mini verduras aromatizadas ... 48,00 **

Pularda rellena de fruta seca con jugo de sus alitas y pimiento cristal ... 39,00

Filete de ternera a la brasa con nuestro pastel de patata y queso ... 34,00

Ragout de ternera con polenta cremosa casera, tomates olvidados y ralladura de queso de cabra ... 26,00

... Escoge una guarnición para tus platos +4,50€ por unidad: verduras de temporada al vapor, parmentier de patata, patatas fritas

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal

**Suplemento de 7 euros por persona para los huéspedes de media pensión*

***Suplemento de 15 euros por persona para los huéspedes de media pensión*

****Suplemento de 20 euros por persona para los huéspedes de media pensión*