



BRUNA

- RESTAURANT -

Les produits locaux et de saison sont l'essence de notre cuisine

A GRIGNOTER

- Pain de coca de Folgueroles à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra ... 6,50
- Notre pain rustique au beurre fumé aromatisé avec un mélange de poivres ... 6,50
- Anchois de Santoña 000 à l'huile d'olive vierge extra et au poivre ... 6,50
- Jambon ibérique 100% Joselito réserve personnelle, 48 mois, tranché à la main (70 g) ... 34,00 *
- Viande séchée de Wagyu à l'huile d'olive vierge extra et ses bâtonnets de pain ... 24,00 *
- Acras de morue au miel et zeste de citron vert ... 14,00
- Croquettes de jambon de Jabugo maison ... 15,50
- Croquettes de viande rôtie maison ... 15,50
- Petits artichauts confits et frits, blé et aioli de liliacées ... 21,00
- Calamar à l'andalouse et mayonnaise au kimchi ... 22,00

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Pousses de saison légèrement marinées dans une vinaigrette au miel et à la moutarde ... 15,50
- Tartare de thon rouge Balfegó au naturel avec de l'avocat ... 28,00 *
- Tartare de gambas de Palamós au jus d'ailes de poulet et à la truffe ... 38,00 **
- Brioche et tartare du jour (2 unités) ... p.s.m
- Mi-cuit de foie gras maison avec sa poire de Puigcerdà ... 22,00
- Steak tartare de Bruna découpé au couteau sur os à moelle grillé ... 28,00
- Soupe à l'oignon crémeuse, pain au levain et Comté ... 17,50
- Escudella* (pot-au-feu) maison, *carn d'olla* et ses *galets* ... 18,00
- Parmentier de pommes de terre, œuf frit, lard et jambon ibérique ... 21,00

Ajoutez à vos plats de la truffe noire *Melanosporum* p.s.m

Ajoutez à vos plats du Caviar Real Osetra 5 g 15,00



BRUNA

- RESTAURANT -

RIZ ET PÂTES

- Riz crémeux aux légumes de saison, Parmesan et truffe noire Melanosporum ... 26,00
- Riz sec catalan aux artichauts, gambas rouges de Palamós et ail vert ... 32,00 *
- Riz sec catalan aux saucisses, butifarra noire (boudin), courge et romarin ... 26,00
- Cannelloni à la viande rôtie, béchamel fraîche ... 26,50
- Lasagnes végétales à la béchamel fumée et au fromage d'Andorre Orri ... 22,00
- Ravioloni de queue de bœuf et épinards ... 26,00
- Pappardelle au pesto fait maison, œuf frit de Calaf et Jambon ibérique 100% Joselito ... 24,00

NOS POISSONS

- Poisson du jour façon Santurce, parmentier, piquillo confit et oignon nouveau ... p.s.m
- Poulpe grillé *socarrat*, pommes de terre au four, poivrons de Padrón et mayonnaise fumée ... 34,50 *
- Saumon en papillote aux petits légumes de saison et beurre de fenouil ... 24,00
- Museau de morue confit à l'ail et aux herbes fraîches, sauce verte et petits oignons ... 28,00



NOTRE SÉLECTION DE VIANDE

- Côte de bœuf premium, 50 jours de maturation, grillé au four Jospet sur braises de chêne,
frites et salade (1 kg) ... 110,00 ***
- Filet de bœuf avec l'os grillé au feu de bois et ses petits légumes ... 48,00 **
- Poularde farcie aux fruits secs accompagnée du jus de ses ailes et de poivre cristal ... 39,00
- Filet de veau grillé et notre gratin de pommes de terre et fromage ... 34,00
- Ragoût de veau à la polenta crémeuse faite maison, tomates anciennes et fromage de chèvre ... 26,00
- ... Ajoutez une garniture pour accompagner vos plats +4,50€ par unité :
- Légumes de saison à la vapeur, parmentier de pomme de terre, frites

N'hésitez pas à consulter notre personnel concernant les allergies et intolérances alimentaires

- * Supplément de 7 euros pour les clients en demi-pension
** Supplément de 15 euros pour les clients en demi-pension
*** Supplément de 20 euros pour les clients en demi-pension