



# BRUNA

- RESTAURANT -

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

## COSETES PER PICAR

- Ostres al natural ... 5,00      Ostres amb tàrtar de tonyina ... 9,00
- Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva verge extra ... 6,50
- El nostre pa rústic amb mantega fumada "Rooftop smoke house" ... 8,00
- Anxova de Santoña 000 amb oli d'oliva verge extra i pebre negre (2 filets) ... 6,90
- Pernil ibèric de gla 100% Joselito reserva personal 48 mesos (70 g) ... 28,00\*
- Croquetes de pernil de Jabugo fetes a casa (4 unitats) ... 16,00
- Croquetes de ceps i trufa (4 unitats) ... 16,00
- Carxofa baby fregida i allioli de liliàcies ... 21,00
- Amanida russa amb ventresca de tonyina i papadum cruixent ... 18,00

## ENTRANTS FREDS I CALENTS

- Amanida de brots verds, formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells ... 19,00
- La nostra selecció de brioixos de mercat amb tàrtar del dia (2 unitats) ... p.s.m
- Tàrtar de tonyina vermella amanida al natural amb alvocat ... 32,00\*
- Tàrtar de salmó ... 22,00
- Steak tàrtar de Bruna tallat al ganivet amb ou ferrat ... 28,00
- Crema de crucíferes a l'estil "Robuchon", els seus brots i crumble de Parmesà ... 16,50
- Sopa de ceba tradicional ... 18,00
- Escudella tradicional amb carn d'olla i els seus galets ... 18,00
- Parmentier de patata ou ferrat i popets encebollats ... 24,00

Gaudeix en els teus plats trufa negra Melanostrum p.s.m



# BRUNA

- RESTAURANT -

## ARROSSOS, PASTA I XUP XUP

Arròs cremós amb verdures de temporada, Parmesà i tòfona negra *Melanosporum* ... 25,00

Arròs negre amb pop a la brasa i allioli de llima ... 32,00\*

Arròs sec d'ibèric amb botifarra negra i ploma a la brasa ... 28,00

Canelons de rostit amb beixamel fresca i mitja glaça vegetal ... 26,00

Lasanya vegetal oberta amb beixamel fumada ... 24,00

Pappardelle saltejats amb pesto cremós, cruixent de pernil ibèric i stracciatella ... 24,00

Galta de porc ibèric en el seu suc amb puré de patata perfumat a l'all negre ... 32,00

Ragoût de vedella amb polenta cremosa casolana, tomàquets oblidats i formatge de cabra ... 29,00

Guisat de cigrons amb llamàntol del Mediterrani ... 39,00\*\*



## LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS I PEIXOS

*Tota la nostra selecció de peixos i carns està feta a la brasa de JOSPER de llenya d'alzina*

Llom de tonyina vermella amb verduretes a la brasa ... 34,00

Peix de llotja a la Santurce amb patata, piquillo confitat i ceba tendra ... PVP S/M

Rap amb pil-pil verd i mongetes blanques del "ganchet" ... 36,00

Terrina de garrí lletó amb poma rostida i salsa de ratafia ... 39,00\*

Filet de vedella a la brasa amb puré de moniato i cebes tendres glacejades ... 38,00

*Acompanyat de patates fregides, cabdell a la brasa amb piquillos confitats i salsa huacatay:*

Txuletón prèmium de vaca "Txogitxu", de 50 dies de maduració a la brasa amb llenya d'alzina (1 kg) ... 110,00\*\*\*

Entrecot de llom alt de vaca madurada de 400g ... 42,00\*

Filet de vedella amb os (350g) ... 48,00\*\*

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

\*Suplement de 7€ per persona per als hostes de mitja pensió

\*\*Suplement de 15€ per persona per als hostes de mitja pensió

\*\*\*Suplement de 20€ per persona per als hostes de mitja pensió