



BRUNA

- RESTAURANT -

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

ENTRANTS I COSETES PER A PICAR

Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva verge extra ... 6,50

Anxoves de Santoña 000 amb OOVE, pebre negre i coca de Folgueroles (4 u.) ... 18,00

Pernil ibèric de gla 100% D.O. Salamanca, tallat a mà (100 g)** ... 34,00

Croquetes de pernil de Jabugo fetes a casa ... 16,00

Croquetes de rostit fetes a casa ... 14,00

Ensaladilla russa amb pollastre a l'ast i grisinis ... 16,50

Albergínies cruixents amb soja i mel ... 14,00

Carpaccio de picanya madurada amb tomàquet tartufata i oliva de Kalamata* ... 25,00

Steak tàrtar de Bruna, tallat a ganivet, amanit a la nostra manera i gelat de piparra basca* ... 28,00

Picada de tomàquet escalivat amb carpaccio de bacallà fumat ... 17,00

Alvocat brasejat amb cremós de carbassa i ou poché ... 21,00

"Tiradito" de salmó ecològic amb llet de tigre de fruita de la passió* ... 26,00

Porros en escabetx amb straciatella i picada de fruits secs ... 16,00

Patates braves ... 9,50

ARROSSOS I PASTA

Fideuà de gambot i calamar de potera amb allioli* ... 36,00

Arròs socarrat amb freginada de peix i maionesa de pebre vermell de la Vera ... 28,00

Arròs sec de trompetes de la mort i espàrrecs verds ... 26,00

Arròs cremós de tomàquets confitats i Parmesà de 24 mesos ... 24,00



BRUNA

- RESTAURANT -

ELS NOSTRES PEIXOS

Tataki de salmó ecològic sobre llit d'algues i vinagreta refrescant de fonoll* ... 32,00

Lluç de palangre amb salsa verda ... 29,00

Rap "soasado" acompanyat de mini pastanagues i cebetes envinagrades* ... 36,00

Peix de llotja amb verdures a la brasa ... P.S.M.



LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNES

Entrecot de llom alt de vaca madurada de 400 g a la brasa Josper amb llenya d'alzina,
patates fregides i amanida** ... 39,00

Filet de vedella rossejat amb herbes aromàtiques fresques, Palo Cortado i patata baby perfumada** ... 36,00

Ploma ibèrica amb pebrot escalivat i brots de mostassa fresca ... 31,00

POSTRES

Cheesecake al nostre estil ... 12,00

Coulant de xocolata blanca amb gelat de gerds ... 12,00

Mousse de llimona amb figues fresques ... 10,00

Tartaleta de banoffee ... 12,00

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubtin 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*