



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

ENTRÉES ET PETITS EN-CAS

Pain de coca de Folgueroles à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra ... 6,50

Filets d'anchois de Santoña 000 à l'huile d'olive vierge extra, poivre noir et sa coca de Folgueroles (4 pièces) ... 18,00

Jambon ibérique de bellota 100 % AOC Salamanca, coupé à la main (100 g)** ... 34,00

Croquettes de jambon de Jabugo faites maison ... 16,00

Croquettes de rôti faites maison ... 14,00

Salade russe au poulet rôti et grissini ... 16,50

Aubergines croustillantes au soja et miel ... 14,00

Carpaccio de picanha maturée, tomate tartufata et olives de Kalamata* ... 25,00

Steak tartare de bœuf Bruna coupé au couteau, assaisonné à notre façon et glace de "piparra" basque* ... 28,00

Tomates grillés en salade et carpaccio de morue fumée ... 17,00

Avocat rôti, crémeux de potiron et œuf poché ... 21,00

"Tiradito" de saumon bio, leche de tigre aux fruits de la passion* ... 26,00

Poireaux en escabèche, stracciatella et fruits secs ... 16,00

Patatas bravas ... 9,50

RIZ ET PÂTES

Fideuá de crevette rouge carabinero, calamar et aioli* ... 36,00

Riz "socarrat" avec friture de poisson et mayonnaise au paprika ... 28,00

Riz sec aux trompettes de la mort et asperges sauvages ... 26,00

Riz crémeux aux tomates confites et Parmesan (24 mois) ... 24,00



BRUNA

- RESTAURANT -

NOS POISSONS

Tataki de saumon bio sur lit d'algues et vinaigrette légère au fenouil* ... 32,00

Merlu sauce verte ... 29,00

Lotte grillée, mini carottes et petits oignons au vinaigre* ... 36,00

Poisson du jour et petits-légumes grillés ... P.S.M.



NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Entrecôte de bœuf maturé 400 g grillé au Jospier, pommes de terre et salade** ... 39,00

Filet de veau aux herbes fraîches, Palo Cortado xérès et pommes de terre nouvelles** ... 36,00

Plume ibérique avec poivrons grillés et pousses de moutarde ... 31,00

DESSERTS

Cheesecake signature ... 12,00

Coulant chocolat blanc, glace framboise ... 12,00

Mousse au citron et figues fraîches ... 10,00

Tarte banoffee ... 12,00

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous adresser à notre personnel.

**Supplément de 7€ par personne pour les clients en demi-pension*

***Supplément de 15€ par personne pour les clients en demi-pension*

****Supplément de 20€ par personne pour les clients en demi-pension*