



TRIBUTO

BRASAS | BAR

MENUS PARA GRUPOS Y EVENTOS 2025

MENÚ A

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Aguacate a la Brasa Acompañado de Pico de Gallo con Hierbabuena
y Lima, Burrata Ahumada y Almendras Tostadas
Vieras al Jospier con Foie, Sobre una Cama de Espárragos de Mar Salteados
Albóndiga Crujiente de Vaca Madurada con Espuma de Foie y Patata Paja

PLATO PRINCIPAL

Canelón de Rabo de Toro Confitado al Vino Tinto y Bechamel Trufada
ó
Bacalao en Costra de All-i-Oli de Miel con Pisto Casero Dulce

POSTRE (único, a mesa completa)

Torrija de Fartons y Helado de Horchata
Bollo de pan de masa madre al Jospier con una nuez de
mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 45,50
EUROS



MENÚ B

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ensaladilla Rusa con Pulpo a la Brasa, Crema de Piparras y Aceite de Chorizo
Carpaccio de Vaca, Alcaparrón, Perlas de Balsámico a la Miel y Queso Manchego
Miniburger de Vaca Madurada, con Salsa Trufada de Queso, Jamón Ibérico y Tomate Seco

PLATO PRINCIPAL

Lomo de Cordero a la Brasa con Puré de Calabaza Asada y un Toque de Canela
ó

Lingote de Atún Rojo "Balfegó" a Baja Temperatura Glaseado
con Salsa Teriyaki y Puré de Coliflor

POSTRE (único, a mesa completa)

Tarta de Queso Azul "Valdeón" con Galleta Lotus

Bollo de pan de masa madre al Jospier con una nuez de
mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 54,50
EUROS



MENÚ C

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ensaladilla Rusa con Pulpo a la Brasa, Crema de Piparras y Aceite de Chorizo
Tataki de Ventresca de Atún Rojo " Balfegó", Ensalada Wakame y Reducción de Soja y Naranja
Albóndiga Crujiente de Vaca Madurada con Espuma de Foie y Patata Paja

PLATO PRINCIPAL

Entrecotte de Vaca Madurada a la Brasa con Patatas Baby al Jospé y Pimientos de Padrón
ó
Corvina confitada en caldo de miso a la brasa sobre puré de chirivía,
aceituna negra seca y aceite de jamón ibérico

POSTRE (único, a mesa completa)

Tarta de Queso Azul "Valdeón" con Galleta Lotus
Bollo de pan de masa madre al Jospé con una nuez de
mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 54,00
EUROS



MENÚ D

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ostras de "Gillardeau"

Loritos de Mar "Raons" a la Andaluza

Lomo de Cordero a la Brasa con Puré de Calabaza Asada y Salsa Española

PLATO PRINCIPAL

Chuletón Clandestino de Vaca Vieja Premium "Txogitxu" a la Brasa con su Guarnición
ó

Chuletón de Parpatana de Atún Rojo " Balfegó" a la Brasa con su Guarnición

POSTRE (único, a mesa completa)

Coulant con Pecana, AOVE, Flor de Sal y Helado de Chocolate Blanco

Bollo de pan de masa madre al Josper con una nuez de
mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 62,00
EUROS



MENUS SIN BEBIDA INCLUIDA
EN CASO DE QUERER INCLUIR BODEGA, **15€ APROX POR COMENSAL**

1 Botella cada 4 personas, Cerveza, Refrescos, Agua

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADO CON LAS QUE TRABAJAMOS SON:

VINOS TINTOS

DOC RIOJA, DOC RIBERA DEL DUERO, DOC VALENCIA

VINOS BLANCOS

DOC RUEDA, GODELLO, ALBARIÑO

IVA 10% INCLUIDO EN LOS PRECIOS

