



TRIBUTO   
BRASAS | BAR

MENUS PARA GRUPOS Y EVENTOS 2026

## MENÚ A

---

### DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Aguacate a la Brasa Acompañado de Pico de Gallo con Hierbabuena  
y Lima, Burrata Ahumada y Almendras Tostadas  
Vieiras 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)

Toriija 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  
Lomitos de Caballa Curada y Flambeada, Verduritas Encurtidas y Reducción de Soja y Naranja  
Miniburger de Vaca Madurada, con Salsa Trufada de Queso, Jamón Ibérico y Tomate Seco

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Vaca Gorda a la Brasa con Foie Fresco a la Plancha y Salsa Umeboshi  
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 Rubia Gallega a la Brasa con Patatas Baby al Jospers y Pimientos de Padrón  
ó

Corvina confitada en caldo de miso a la brasa sobre puré de chirivia,  
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 Jospers 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

Tosta de Brioche con Steak tartar y Tuétano a la Brasa

### PLATO PRINCIPAL

Chuletón 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 Jospier 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**

*\*Cierre de Barra tras Servicio de Cafés, lo consumido a posterior será abonado aparte.*

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

**VINOS BLANCOS**

DOC RUEDA, GODELLO, ALBARIÑO

IVA 10% INCLUIDO EN LOS PRECIOS

