



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

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)

Torriija 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 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

PLATO PRINCIPAL

Entrecotte de Vaca a la Brasa con Patatas Baby al Jospier 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 Jospier 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

