



TRIBUTO
BRASAS | BAR

MENUS PARA GRUPOS Y EVENTOS 2025

MENÚ A

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Sepia con Mayonesa

Croqueta Casera de Jamón Ibérico

Puerro a la Brasa con Panceta de Vaca Madurada y Salsa Romescu

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 Jospes con una nuez de mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 43,00
EUROS



MENÚ B

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ensalada de Tomate Valenciano con Ventresca de Atún, Cebollita Tierna y Encurtidos
Vieras Gratinadas con All-i-Oli, Virutas de Jamón Ibérico y Cebolladas Confitadas
Albóndiga Crujiente de Vaca Madurada con Espuma de Foie y Patata Paja

PLATO PRINCIPAL

Entraña de Vaca Confitada con Puré Amostazado y Salsa Española
ó
Merluza con Crema de Calabaza, Verduritas y Crujiente de Jamón Ibérico

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: 44,50
EUROS



MENÚ C

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ensaladilla Rusa de Merluza de Pincho y Gamba
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

Picaña 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,
Puré de Coliflor y Crujiente de Pistacho

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: 53,50
EUROS



MENÚ D

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ensaladilla Rusa de Merluza de Pincho y Gamba

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

Entrecote de Vaca Madurada a la Brasa con Patatas Baby al Jospers y Pimientos de Padrón

ó

Carrillera de Atún Rojo "Balfego" al Palo Cortado y Jengibre con Puré de Apionabo y Patata

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: 53,00
EUROS



MENÚ E

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Ostras de "Gillardeau"

Loritos de Mar "Raons" a la Andaluza

Picaña 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 Jospier con una nuez de
mantequilla 1 cada 4 comensales

PRECIO POR PAX: 60,00
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

IVA 10% INCLUIDO EN LOS PRECIOS



TRIBUTO

BRASAS | BAR

