



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 Gratinadas con All-i-oli, Virutas de Jamón Ibérico y Cebolla Pochada
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)

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 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
Miniburger de vaca madurada, salsa trufada de queso, jamón ibérico y tomate seco

PLATO PRINCIPAL

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

Tuétano de Vaca Vieja a la Brasa con Steak Tartar de Solomillo de Vaca

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 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**

**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

