

MENÚ A-BRASAS

de empresas



1

ENTRANTES

Ensalada verde con tomate y atún

Huevos rotos con jamón

Croquetas de jamón (2 p/p)

PRINCIPAL

Solomillo de vaca

Corvina en salsa americana

POSTRE

Torrija caramelizada

40€

2

ENTRANTES

Canelón de carne y foie con salsa de setas

Txistorra a la brasa

Ensalada de pera y parmesano con vinagreta de frutos rojos

Carpaccio de txuleta

PRINCIPAL

Txuletón de vaca madurada 400g por persona (30 días de maduración)

Bacalao a la brasa con pisto

POSTRE

Tarta de queso

50€

3

ENTRANTES

Alcachofas a la brasa con jamón ibérico

Cecina de vaca

Steak tartar

Ensalada de ventresca con pimientos asados

PRINCIPAL

Txuletón de vaca madurada 400g por persona (60 días de maduración)

Merluza a la vasca

POSTRE

Tarta de chocolate cremosa

60€

Entrantes a compartir cada 3 personas,. Principales a elegir.
1 bebida incluida (agua, refresco, caña cerveza, copa de vino)
o 1 botella cosechero cada 4 px.
6,00€ barra libre de bebida cerveza y vino (durante la comida)
Pan con ali oli incluido.



A-BRASAS
tapas y brasas