

MENÚ

FIN DE SEMANA



PRIMERO a elegir entre...

- TIMBAL DEL SEPIA, HONGOS, ALIOLI GRATINADO
- LEGUMBRES DEL DÍA
- RAVIOLI DE CALABACÍN, LACON Y QUESO DE CABRA
- ARROZ ESPECIAL
- ENSALADA DE COLAS DE GAMBÓN Y AGUACATE
CON VINAGRETA DE PAPAYA Y CEBOLLA ENCURTIDA
- PASTA CON PARMESANO, NUECES Y ACEITE DE TRUFA
- PARRILLADA DE VERDURAS CON JAMÓN IBÉRICO Y TERIYAKI

SEGUNDO a elegir entre...

- SECRETO IBÉRICO AL OPORTO CON CHIPS DE BONIATO
- COSTILLAS CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA CON BBQ
- TIMBAL DE CARRILLERA DE TERNERA
EN REDUCCIÓN DE VINOS DE LA RIBERA
- SUGERENCIA DEL CHEF
- PESCADO DEL DÍA
- TACO DE ATÚN MARINADO A LA PUTANESCA
- BACALAO CRUJIENTE
CON TRIGUEROS Y MAYONESA DE SRIRACHA

28€/pax

Postre, vino de la tierra y café

HINCHABLES

NIÑOS COMBO

PASTA CON TOMATE, FILETES DE LOMO CON PATATAS
Y CROQUETAS / Postre y agua

18€

PARA GRUPOS DE MAS DE 15 PAX CONSULTAR MENÚS
LOS PLATOS PUEDEN ESTAN SUJETOS A ALGUNA VARIACIÓN
IVA INCLUIDO



Tel. 947 421 201 www.restaurantelosbraseros.com



Braseros Restaurante & Catering

B
★
VIP

Parrillada de carne

Picaña,
Marinado de ternera, choricillo,
lardones de cerdo ibérico,
lacón y patatas

PARRILLADA

28€



B
★
VIP

Ensalada de Atapuerca

Brotos, Cecina de León, queso de cabra y frutos secos

Chuletón de Ternera a la brasa 550gr.

Torrija Brioche con Helado

Vino Tinto Ribera, Agua y café

39€



Menú
CHULETÓN