



gastronomic grill by josper®

# MENÚ GRUPOS




A PARTIR DE 16 COMENSALES

# 29,95 €

por persona

IVA INCLUIDO

[www.purabrasa.com](http://www.purabrasa.com)

   @PuraBrasaGrill  
#PuraBrasa #PuraBrasaGrill

**PURA BRASA PINEDA**

[pineda@purabrasa.com](mailto:pineda@purabrasa.com)  
Tel. 93 767 15 68

*Por operativa del restaurante, las mesas de grupos de más de 16 personas no se pagarán por separado. Consultar período de validez y disponibilidad de mesas.*



## PICA PICA

EN EL CENTRO DE LA MESA

### ENSALADA CESAR

Lechuga, pollo crujiente, queso Parmesano, picatostes, huevo duro y con nuestra deliciosa salsa

### NI AL VAPOR NI A LA MARINERA

### MEJILLONES A LA BRASA

Deliciosos mejillones directamente sobre el fuego, hechos a la brasa Josper®, ¡espectaculares!

### CAZUELITA DE QUESO CAMPERO

Con chorizo

### CROQUETAS CASERAS

¡las de la abuela como siempre!

### PATATAS BRAVAS

"Las nuestras"

## SEGUNDO

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

### PARRILLADA DE CARNES

Con guarnición y "all i oli"

### TRONCO DE MERLUZA

A la marinera

## POSTRES

LA PARTE MÁS DULCE

### MINI SURTIDO DE TARTAS

Salón con  
ludoteca con  
monitora para  
los más pequeños.  
Parking  
privado.

#### EL MENÚ INCLYE:

Servicio de pan. Agua 1L  
y 2 jarras de vino de la casa o  
sangría de vino o de cava por  
cada 4 personas.



# MENÚ GRUPOS




A PARTIR DE 16 COMENSALES

# 39,50 €

por persona

IVA INCLUIDO

[www.purabrasa.com](http://www.purabrasa.com)

   @PuraBrasaGrill  
#PuraBrasa #PuraBrasaGrill

**PURA BRASA PINEDA**  
pineda@purabrasa.com  
Tel. 93 767 15 68

*Por operativa del restaurante, las mesas de grupos de más de 16 personas no se pagarán por separado. Consultar período de validez y disponibilidad de mesas.*



## PICA PICA

EN EL CENTRO DE LA MESA

### ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN

Con cebolla dulce, pimiento asado, tomate y piparra

### NI AL VAPOR NI A LA MARINERA MEJILLONES A LA BRASA

Deliciosos mejillones directamente sobre el fuego, hechos a la brasa Jospier®, ¡espectaculares!

**CROQUETAS CASERAS** ¡las de la abuela! ¡como siempre!

### CAZUELITA DE PULPO A LA BRASA

Gratinado con una suave muselina de "all i oli" y deliciosa base de puré de patata

### JAMÓN IBÉRICO DE CEBO



## SEGUNDOS

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

### LUBINA

A la Donostiarra o con crudités de verduras

### BACALAO "A LA LLAUNA"

### ENTRECOT A LA BRASA

### SECRETO DE CERDO IBÉRICO

## POSTRES

LA PARTE MÁS DULCE

### MINI SURTIDO DE TARTAS



#### EL MENÚ INCLYE:

Servicio de pan. Agua 1L  
y 2 jarras de vino de la casa o  
sangría de vino o de cava por  
cada 4 personas.