




MENÚ PER GRUPS

Menú per a grups fins a 10 comensals.
Per operativa del restaurant, les taules de grups no es pagaran per separat. Consultar període de validesa i disponibilitat de taules.

Disposem de tiquets per al pàrquing.

rambla@purabrasa.com
Tel. 93 270 18 55
www.purabrasa.com

   @PuraBrasaGrill
#PuraBrasa #PuraBrasaGrill

MENÚ 32,50€

AL CENTRE DE LA TAULA

"ENSALADILLA" RUSSA

Deliciosa "ensaladilla" russa tradicional amb maionesa, pèsols, olives, tonyina i ou dur

MUSCLOS A LA BRASA JOSPER® espectaculars!

"NACHOS" A LA BRASA

Amb carn picada, tomàquet, "jalapeños" i formatge fos

CROQUETES CASOLANES de pollastre i pernil

PATATES BRAVES "Les nostres"

SEGON A ESCOLLIR

ENTRECOT IBÈRIC DE GLA
a la brasa

TRONC DE LLUÇ a la marinera

WOK DE TAGLIATELLE amb verdures

TAGLIATELLE AL PESTO

POLLASTRE PICANTÓ a la brasa

LA PART MÉS DOLÇA

POSTRE de la casa

EL MENÚ INCLOU:

Servei de pa. Aigua 1L cada 4 persones i 1 gerra de vi de la casa o sangria cada 4 persones.

MENÚ 35,50€

AL CENTRE DE LA TAULA

AMANIDA PURA CÈSAR

Amb enciam, pollastre cruixent, formatge parmesà, crostons, ou dur i amb la nostra deliciosa salsa

TAULA D'EMBOTITS AMB PA TORRAT Formatge curat, llom ibèric i pernil de gla

"NACHOS" A LA BRASA

Amb carn picada, tomàquet, "jalapeños" i formatge fos

CALAMARS A L'ANDALUSA

MINI CROQUETES DE CARN D'OLLA

SEGON A ESCOLLIR

HAMBURGUESA WAGYEGA (225 gr)

Amb ceba, tàperes, formatge, salsa mostassa, tabasco i patates

LLOBARRO

A la Donostiarra o amb crudités de verdures

TAGLIATELLE al pesto

LA PART MÉS DOLÇA

POSTRE de la casa

EL MENÚ INCLOU:

Servicio de pan. Agua 1L cada 4 personas y 1 jarra de vino de la casa o sangría cada 4 personas.

MENÚ 39,50€

AL CENTRE DE LA TAULA

AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA

Amb ceba dolça, pebrot escalivat, tomàquet i piparra

MUSCLOS A LA BRASA JOSPER® espectaculars!

CROQUETES CASOLANES de pollastre i pernil

CASSOLETA DE POP A LA BRASA

Amb una suau mussolina d'allioli i deliciosa base de puré de patata i pebre vermell de la Vera

TRIOLOGÍA D'IBÈRICS

Pernil de gla, llom de gla i formatge ovella curat

SEGON A ESCOLLIR

LLOBARRO

A la Donostiarra o amb crudités de verdures

BACALLÀ A LA LLAUNA

ENTRECOT A LA BRASA

SECRET DE PORC IBÈRIC

TAGLIATELLE al frutti di mare

LA PART MÉS DOLÇA

POSTRE de la casa

EL MENÚ INCLOU:

Servei de pa. Aigua 1L y 2 gerres de vi de la casa o sangria de vi o de cava per cada 4 persones.