

PURA BRASA

gastronomic grill

MENÚ GRUPOS

A PARTIR DE 16 COMENSALES

PICA PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

ENSALADA CESAR

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

MEJILLONES A LA BRASA

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

NACHOS A LA BRASA

Gratinados con carne picada, tomate, jalapeños y queso fundido

CROQUETAS CASERAS

¡Las de la abuela como siempre!

PATATAS BRAVAS "Las nuestras"

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL A ESCOGER

MELOSO DE TERNERA

Finalizado a la brasa con graten de patata

MERLUZA A LA BRASA

Con salsa marinera y patata panadera

RAVIOLIS

De pera y gorgonzola

POSTRE DE LA CASA

POSTRE CASERO

EL MENÚ INCLUYE:

Servicio de pan.
Agua 1L y 1 botella
de vino de la casa
o sangría de vino
o de cava cada dos
personas.

38 €/per.

Las mesas de grupos no se pagarán por separado

PURA BRASA

gastronomic grill

MENÚ GRUPOS

A PARTIR DE 16 COMENSALES

PICA PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

BOCADO DE JAMÓN IBÉRICO

Sobre pan de cristal

CROQUETAS CASERAS

De pollo y jamón

BRIOCHE DE GAMBA

Con mayonesa de kimchi y lima

MEJILLONES A LA BRASA

¡Directamente sobre el fuego!

ENSALADA DE BURRATA

Con cherrys confitados y pesto

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL A ESCOGER

MELOSO DE TERNERA

Terminado a la brasa con graten de patata

LUBINA A LA BRASA

Con patata panadera al curry verde, estilo thai

RAVIOLIS

De pera y gorgonzola con nueces

POSTRE DE LA CASA

POSTRE CASERO

Base de bizcocho suave, crema y ganache de limón con pistacho

46 €/per.

Las mesas de grupos no se pagarán por separado

PURA BRASA PINEDA

pineda@purabrasa.com Tel. 93 767 15 68

EL MENÚ INCLUYE:

Servicio de pan.
Agua 1L y 1 botella
de vino de la casa
o sangría de vino
o de cava cada dos
personas.

DEBIDO A LOS PRECIOS TAN AJUSTADOS, NO SE PERMITE HACER VARIACIONES EN EL MENÚ.

IVA INCLUIDO

PURA BRASA

gastronomic grill

MENÚ GRUPOS

A PARTIR DE 16 COMENSALES

PICA PICA EN EL CENTRO DE LA MESA

ANCHOA DOBLE 00

Sobre hojaldre invertido

STEAK TARTAR "PURA BRASA"

Sobre tostada crujiente

CROQUETAS CASERAS

De pollo y jamón

ZAMBURIÑA CON CURRY VERDE

ALCACHOFA A LA BRASA

Con jamón ibérico

TARTAR DE LUBINA CON AGUACATE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL A ESCOGER

MELOSO DE TERNERA

Con graten de patata trufado

RODABALLO EN SALSA MARINERA

Con gambas y mejillones

JARRETE DE CERDO

Con pure de moniato y chalotas confitadas

RAVIOLIS

De pera y gorgonzola con nueces

POSTRES DE LA CASA A ESCOGER

COULANT DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla

DULZURA DE LIMÓN

Base de bizcocho suave, crema y ganache de limón con pistacho

60 €/per.

Las mesas de grupos no se pagarán por separado

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

EL MENÚ INCLUYE:

Servicio de pan.
Vino blanco Bitácora
D.O. Rueda,
Vino tinto Terrenis
D.O. Calatayud, Cava Blue
Festival Brut Reserva.
Café

DEBIDO A LOS PRECIOS TAN AJUSTADOS, NO SE PERMITE HACER VARIACIONES EN EL MENÚ.

IVA INCLUIDO