PURA BRASA
gastronomic grill

Reservations: 93 767 15 68

PURA BRASA PINEDA DE MAR
purabrasagrill

MENU 26 DECEMBER

Sant Esteve

Starters to share
Entrées à partager

berian ham platter with Manchego cheese
Planche de jambon ibérique et fromage Manchego

Our homemade chicken and ham croquettes
Nos croquettes maison au poulet et au jambon

Grilled queen scallop with saffron and Parmesan sauce
Pétoncle grillé, sauce au safran et au parmesan

First course
Premier plat

Traditional poularde cannelloni with béchamel sauce
Cannellonis traditionnels à la poularde, sauce béchamel

Second course to choose
Deuxième plat au choix

Sole meunière with confit tomatoes and green asparagus
Sole meunière, tomates confites et asperges verte

Grilled beef entrecôte with truffle sauce and Portobello mushrooms
Entrecôte de bœuf grillée, sauce à la truffe et champignons Portobello

Dessert
Dessert

Individual chocolate cake with nut crumble
Gâteau individuel au chocolat et crumble aux fruits secs

THE MENU INCLUDES - *LE MENU COMPREND*
White wine / Vin blanc Bitácora Verdejo D.O. Rueda
Red wine / Vin rouge Tarón Crianza D.O.Ca. Rioja
Sparkling wine / Vin effervescent AT Roca Brut Corpinnat
Water, soft drink or beer. Eau, soda ou bière
Coffee or herbal tea and petits fours.
Café ou infusion et petits fours

65€
price per person