

MENÚ CLÁSICO

LA BRAVA

PRIMEROS A COMPARTIR

Surtido de croquetas
Queso provolone
Patatas bravas clásicas
Chorizo criollo

PLATO PRINCIPAL

Parrillada de carne con: tira asada, entraña,
punillas de solomillo o entrecot, costillas de cordero y pollo
*Guarniciones: verduras a la brasa y patatas fritas

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Tiramisú

BODEGA

Vino blanco: Chardonnay - DO Conca de Barberà
Vino tinto: Cabernet Sauvignon - DO Conca de Barberà
(agua, cerveza o refresco)

MENÚ LA BRAVA

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico
Pan “de vidre” con tomate y aceite
Patatas bravas clásicas
Queso provolone

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Centro de vacío (Black Angus, Argentina)
Lomo Alto (Black Angus, Argentina)
Salmón a la brasa
*Guarniciones: verduras a la brasa, patatas fritas o boniato frito

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Tiramisú

BODEGA

Vino blanco: Verdejo - DO Rueda
Vino tinto: Tempranillo - DOCa Rioja
(agua, cerveza o refresco)

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico
Pan “de vidre” con tomate y aceite
Surtido de croquetas
Chorizo criollo
Queso provolone

DEGUSTACIÓN DE CARNES

Secreto ibérico de bellota
Centro de vacío (Black Angus, Argentina)
Lomo alto (Black Angus, Argentina)
T-Bone (Charra, Espanya)
*Guarniciones: verduras a la brasa, patatas fritas y boniato frito

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Tiramisú

BODEGA

Vino blanco: Albariño - DO Rias Baixas
Vino tinto: Tempranillo - DO Ribera del Duero
(agua, cerveza o refresco)