

CA

Brumma

MARINE LOUNGE

Brumma

Per anar obrint boca

Assortiment d'olives..... 5.00 €
*Oliva partida de Jaén, oliva morta
d'Aragó, oliva gaspatxera*
7·9

La típica gilda basca (1 u.)..... 4.00 €
4·9

Pernil ibèric amb pa de vidre i
tomàquet de branca..... 26.50 €
1·(5·10·12·13·14)

Musclos de temporada al vapor..... 16.00 €
11

Croquetes de txuletó amb emulsió
d'all negre (4 u.)..... 12.00 €
1·3·6 (5·7·10·12·13·14)

Calamar de potera a l'andalusa amb
maionesa de llima..... 18.50 €
1·6·11

Steak tàrtar de vaca madurada amb
torrades cruixents..... 22.50 €
1·8·9

Tàrtar de tonyina Balfegó amb
infusió de ponzu..... 24.50 €
1·4·10·12 (5·7·13·14)

Rostes de Sòria..... 12.00 €

El pa de la casa

Panet francès..... 2.00 €
1 (5·10·12·13·14)

Fogassa de massa mare amb
mantega de romaní..... 8.00 €
1·6 (5·10·12·13·14)

Pa de vidre amb tomàquet de
branca..... 6.00 €
1 (5·10·12·13·14)

De l'hort

Amanida de tomàquets variats,
ventresca, ceba tendra i farigola fresca..... 16.50 €
4·8

Burrata de Puglia amb tomàquets de
temporada i vinagreta de fruits secs..... 17.00 €
5·6·10·13·14

Amanida de brots verds, poma i
vinagreta de menta..... 14.50 €
6

Mestres de la brasa

T-bone de vaca europea..... 75.00 €
800 g aprox.
Recomanat per a dues persones

Txuletó de vaca europea..... 42.00 €
0,5 kg

Filet de vaca madurada..... 29.50 €

Presa ibèrica..... 23.50 €
9

Brumma

Els nostres arrossos

Arròs de peix i marisc	24.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs de txuletó de vaca madurada.....	29.50 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs de gamba vermella i rap.....	31.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs caldós de llamàntol.....	32.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Fideuà de peix i marisc.....	22.50 €
2·4·7·9·11 (8)	

Per acompanyar

Escalivada de verdures.....	4.00 €
Pebrots del padró.....	4.00 €
Patates “baby” especiades al caliu.....	4.00 €
Patates fregides.....	4.00 €
Salsa d’allioli.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa romesco	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa de “mojo” verd.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa cafè de París.....	3.50 €
1·6·7·8 (5·10·12·13·14)	

Sabors marins

Llobarro a l’esquena.....	25.50 €
400-600 g	
4	
Tall de turbot a la brasa amb asadillo de pebrots.....	29.00 €
4·8	
Pop a la brasa amb parmentier de patata i emulsió de pebre vermell.....	27.50 €
6·8·11	
Llamàntol.....	45.00 €
2·8	
Cueta de rap amb el seu refregit d’alls.....	26.50 €
4·8	

Menú Infantil

Pollastre empanat + 1 bola de gelat o amanida + 1 beguda.....	16.00 €
Escalopins de llom de vaca + 1 bola de gelat o Amanida de fruites d’hivern + 1 beguda.....	19.00 €
<i>Guarnició a triar: patates fregides o macarrons bolonyesa</i>	

En compliment del RD 1021/2022, de 13 de desembre, el peix servit per consumir cru, o pràcticament cru, ha estat sotmès a un procés de congelació previ a una temperatura igual o inferior a -20 °C durant almenys 24h.

Brumma

Un toc dolç

Tot xocolata

Brownie de xocolata, mousse de xocolata blanca i negra, perles de xocolata i xarop

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Crema de llimona amb base crocant de speculoos, merenga italiana flamejada i petazetes.....

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Tiramisú original.....

Crema de mascarpone italià dop acabada amb cacau pur 70%

1·3·6 (5·10·12·13·14)

logurt cremós amb compota de mango especiat amb cardamom i perles de llimona.....

3·6 (5·10·12·13·14)

Mascarpone amb violetes.....

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Amanida de fruites exòtiques.....

Sabors de gelats

Rocher d'avellana..... 7.00 €

Gelat de crema de cacau i praliné d'avellana amb trossets de galeta tipus neula i avellanes torrades caramel·litzades

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Vainilla bourbon..... 7.00 €

Gelat de vainilla bourbon de Madagascar infusionada en fred

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Pinya colada..... 7.00 €

Sorbet de pinya golden sweet de Costa Rica amb rom

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Torró de xixona..... 7.00 €

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Stracciatella..... 7.00 €

Gelat de crema amb encenalls de xocolata

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Festuc..... 7.00 €

Gelat de festuc pur de Sicília amb una base suau

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Al·lèrgens

Al·lèrgens: 1 · Traces: (1)

1. Gluten
2. Crustacis
3. Ous

4. Peix
5. Cacauets
6. Làctics

7. Api
8. Mostassa
9. Sulfits

10. Sèsam
11. Mol·luscs
12. Soja

13. Fruits secs
14. Tramussos



INFINITUM