

ES

Brumma

MARINE LOUNGE

Brumma

Para abrir boca

Surtido de aceitunas..... 5.00 €
*Aceituna partida de jaén, aceituna
muerta de aragón, aceituna
gazpachera*
7-9

La típica gilda vasca (1 ud.) 4.00 €
4-9

Jamon iberico y pan de cristal con 26.50 €
tomate de rama
1-(5-10-12-13-14)

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

Croquetas de chuleton con emulsion
de ajo negro (4 ud.)..... 12.00 €
1-3-6 (5-7-10-12-13-14)

Calamar de potera a la andaluza con
mayonesa de lima..... 18.50 €
1-6-11

Steak tartar de vaca madurada y
tostas crujientes 22.50 €
1-8-9

Tartar de atún balfegó e infusion de
ponzu..... 24.50 €
1-4-10-12 (5-7-13-14)

Torreznos de soria 12.00 €

El pan de la casa

Panecillo francés 2.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Hogaza de masa madre y
mantequilla de romero 8.00 €
1-6 (5-10-12-13-14)

Pan de cristal con tomate de rama 6.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Del huerto

Ensalada de tomates variados,
ventresca, cebolleta tierna y tomillo 16.50 €
4-8

Burrata de puglia con tomates de
temporada y vinagreta de frutos secos 17.00 €
5-6-10-13-14

Ensalada de brotes verdes, manzana y
vinagreta de menta 14.50 €
6

Maestros de la brasa

T-bone de vaca europeo..... 75.00 €
800gr aprox.
Recomendado para dos personas

Chuleton de vaca europeo..... 42.00 €
0,5kg

Solomillo de vaca madurada 29.50 €

Presa iberica..... 23.50 €
9

Brumma

Nuestros arroces

Arroz de pescado y marisco	24.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arroz de chuletón de vaca madurado.....	29.50 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arroz de gamba roja y rape	31.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arroz caldoso de bogavante.....	32.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Fideuà de pescado y marisco.....	22.50 €
2·4·7·9·11 (8)	

Para acompañar

Escalivada de verduras.....	4.00 €
Pimientos del padron	4.00 €
Patatas baby especiadas al caliu.....	4.00 €
Patatas fritas	4.00 €
Salsa allioli.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa romesco	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa de mojo verde.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa café de Paris.....	3.50 €
1·6·7·8 (5·10·12·13·14)	

Sabores Marinos

Lubina a la espalda.....	25.50 €
400-600 gr	
4	
Rodaballo a la brasa con asadillo de pimientos.....	29.00 €
4·8	
Pulpo a la brasa, parmentier de patata y emulsion de pimenton de la vera.....	27.50 €
6·8·11	
Bogavante.....	45.00 €
2·8	
Colita de rape y su refrito de ajos	26.50 €
4·8	

Menú Infantil

Pollo empanado + 1 bola de helado o ensalada + 1 bebida.....	16.00 €
Escalopines de solomillo de vaca + 1 bola de helado o Ensalada de frutas de invierno + 1 bebida	19.00 €
<i>Guarnición a escoger: patatas fritas o macarrones boloñesa</i>	

En cumplimiento del RD 1021/2022, de 13 de diciembre, el pescado servido para consumir crudo, o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previo a una temperatura igual o inferior a -20 °C durante al menos 24h.

Brumma

Un toque dulce

Todo chocolate	8.00 €	Rocher avellana	7.00 €
<i>Brownie de chocolate, mousse de chocolate blanco y negro, perlas de chocolate y sirope</i>		<i>Helado de crema de cacao y praliné de avellana con trocitos de galleta estilo barquillo y avellanas tostadas caramelizadas</i>	
1·3·6 (5·10·12·13·14)		1·6 (3·5·10·12·13·14)	
Crema de limón con base crocante de speculoos, merengue italiano flambeado y petazetas	8.00 €	Vainilla bourbon	7.00 €
1·3·6 (5·10·12·13·14)		<i>Vainas de vainilla bourbon de madagascar maceradas en frío</i>	
		1·6 (3·5·10·12·13·14)	
Tiramisu original	8.00 €	Piña colada	7.00 €
<i>Crema de mascarpone italiano d.O.P y acabado con cacao puro 70% de cacao</i>		<i>Sorbete de piña golden sweet de costa rica con ron</i>	
1·3·6 (5·10·12·13·14)		1·6 (3·5·10·12·13·14)	
Yogur cremoso, compota de mango especiado con cardamomo y perlas de limon	8.00 €	Turrón de jijona	7.00 €
3·6 (5·10·12·13·14)		1·6·13 (3·5·10·12·14)	
Mascarpone y violetas	8.00 €	Stracciatella	7.00 €
1·3·6 (5·10·12·13·14)		<i>Helado de crema con virutas de chocolate</i>	
		1·6 (3·5·10·12·13·14)	
Ensalada de frutas exóticas	7.00 €	Pistacho	7.00 €
		<i>Helado de pistacho puro de sicilia con una suave base</i>	
		1·6·13 (3·5·10·12·14)	

Alérgenos

Alérgenos: 1 · Trazas: (1)

1. Gluten	4. Pescado	7. Apio	10. Sésamo	13. Frutos secos
2. Crustáceos	5. Cacahuetes	8. Mostaza	11. Moluscos	14. Altramuces
3. Huevos	6. Lácteos	9. Sulfitos	12. Soja	



INFINITUM