

CASA BRINDA														
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
FRITOS Y CRUJIENTES														
Buñuelos de bacalao con cremita de espinacas, pasas y piñones tostados	*	*	*	*								*		
Bravas de Casa Brinda	*	*	*			*								
Croqueta de gamba roja y vieira (precio por unidad)	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*		
Croqueta de pollo asado al tomillo y vino rancio (precio por unidad)	*	*	*				*	*	*			*		
Pollo crujiente con dos salsas	*	*	*			*	*					*		*
Calamares a la andaluza	*	*	*				*							
Gambita cristal con un toque picante	*							*		*				
EN CUCHARA														
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y picatostes	*						*							
Sopa de pescadores con tostadas y rouille	*	*	*	*		*		*	*				*	
Crema de zanahorias y naranjas con iogurt, cacahuetes y espinaca baby		*				*								
CON DOS HUEVOS														
Huevos estrellados con virutas de jamon iberico	*		*											
Huevos estrellados con gambita cristal crujientes	*		*							*				
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
ENSALADAS & HEALTHIES														
Ensalada de queso de cabra tibia con granola, mango y vinagreta de soja a la miel	*	*				*	*					*		
Ensalada cesar con pollo crujiente, bacon, parmesano y picatostes	*	*		*			*	*					*	*
Bowl de quinoa con naranjas, ciruelas secas, nueces, rabanitos y vinagreta de lima														
Ensalada espinacas frescas con parmesano, beicon, champiñones y vinagreta de soja con miel	*	*	*				*					*		
Alcachofas en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Ensaladilla rusa "gamba&tuna" con espuma de mahonesa y aceituna verde deshidratada	*	*	*	*					*	*		*		
Jamón ibérico con pan de cristal tostado, tomate de colgar y aceite de oliva virgen	*													
Burrata con calabacines marinados, menta, limón y piñones tostados		*				*								
Coctel de gambas como en los años 80's			*							*				

PASTAS DEL MUNDO														
Spaguetti al pesto, gorgonzola y rucula	*	*	*				*							
Troffies con salsa de ceps trufada servidos al momento en peccorino	*	*	*				*					*		
Ebi gyoza con salsa maguro tartar	*	*		*					*		*	*		
Canelon de rustido con trompetas de muerte, jugo de reduccion, escamas de parmesano y suave bechamel	*	*	*				*					*		
Canelon de bacalao con sofrito de tomate a fuego lento, piñones tostados y parmesano	*	*	*	*			*							
NUESTROS ARROCES y FIDEUA														
Arroz cremoso con bogavante (min. 2 pers.) (precio por pers.)	*	*		*	*		*		*	*	*	*		
Paella de carne y pescado (min. 2 pers., precio por pers.)	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*		
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*		
Risotto de ceps trufado con nube de parmesano y portobello	*	*	*						*			*		
Fideua de Brinda con gambas, almejas y "allioli" (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*		
Arroz negro con sepia y "allioli" (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*		
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscar:	Suifitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
Una burger... no!!! una "DOBLE SMASH BURGER" por favor...														
"DEL CORRAL" (pollo rebozado, guacamole, mahonesa de miso, lechuga y tomate)	*	*	*					*				*	*	
"CHEESELOVER" (doble smashburger de ternera, queso muy fundido, beicon crispie, lechuga, tomate y pepinillo)	*	*	*				*					*	*	
DEL MAR A LA MESA														
Calamar a la plancha con salteado de trompetas de la muerte, cebolla tostada y salsa de calamar en su tinta	*			*		*		*		*	*			
Salmon a la plancha con guacamole casero, alga nori souflada y germinados				*										
Tataki de atún con ensalada de algas, mango fresco y salsa teriyaki	*			*				*				*		
Ventresca de atun en escabeche de soja, cebollitas mini y tirabeques	*			*			*					*		
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon	*	*	*								*			
Suquet de rape con almejas y patatitas	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Dorada a la espalda estilo Donostiarra				*			*							
CARNES SELECCIONADAS														
Confit de pato con patatas parisienne, maiz tostado y salsa demiglace al vino tinto	*	*	*				*					*		
Ribs con nuestro adobo especial BBQ con patatas crujientes	*						*							
Pollo pitu rustido con ajetes, tomillo, patatas y dos alliolis (mitad de pollo por racion)	*	*	*											
Pollo a la plancha y verduras a la parrilla														
Entrecot de ternera en tagliatta con parmesano, balsamico, rucula y patatas crujientes	*	*					*							
Espalda de cordero horneado a baja temperatura con patatas a lo pobre														
Secreto de cerdo con salsa de Pedro Ximenez, uvas pasas y pure de calabaza anisada	*	*	*				*					*		

	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscar...	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
POSTRES EN COPA Y TARTAS CASERAS AL CORTE														
Lemon pie (lemon curd, sorbete de limon, merengue y raspadura de lima fresca)		*	*											
"Solo choco" (brownie, helado de chocolate, salsa, espuma y trufa)		*	*			*						*		
Timbaon 2023 (helado de turrón, espuma de crema catalana y salsa de chocolate)	*	*	*									*		
Fresas con nata como toca		*												
Iogurt esponjoso (espuma de iogurt, frutos rojos confitados, crumble de cacao y sorbete de frambuesa)	*	*										*		
Cheesecake cremosa con galleta lotus	*	*	*											
Tarta Tiramisu di Francesca	*	*	*			*								
Tatin de manzana cocinada todas las mañanas		*	*									*		
Pastel de chocolate negro fundente	*	*	*			*								

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.

