



*Casa*  
**BRINDA**  
R E S T A U R A N T

**MENÚ PREMIUM**

ESCULL UN ENTRANT, UN PLAT PRINCIPAL I UN POSTRE

**ENTRANTS**

**Braves de Casa Brinda... o explosives?**

**Croquetes de calamarsons**, en la seva tinta amb emulsió d'alls torrats

**Gaspatxo andalús** tradicional

**Carpaccio de vedella** amb encenalls de foie

**Ous trencats** amb encenalls de pernil ibèric

**Crema de pastanaga**, taronja i gingebre amb iogurt grec i cacahuets

**Amanida amb encenalls de formatge de cabra**, gerds, brots i alga nori

**MAR I TERRA**

**Curri vermell thai** amb filet ibèric i arròs jasmín

**Pallarda de pollastre** a la provençal amb espàrrecs bladers i parmentier trufada

**Cheeseburger addicted** i les seves patates casolanes

**Steak tartar** al punt picant amb gelat de mostassa "ancienne" i torrades fines

**Cuixa d'ànec** confitada amb chutney de poma i pastanagues amb espècies

**Llom de bacallà gratinat** amb allioli suau sobre melmelada de tomàquet

**Paella mixta** de tota la vida (min. 2 pers.)

**Calamar a la planxa** lacat amb salsa teriyaki i tirabecs

**Tataki de tonyina** amb amanida fresca d'algues i mango fresc

**Rissoto de ceps** trufats, núvol de parmesà i portobello

**DOLÇ FINAL**

**Tim baon...** el preferit dels nostres clients més fidels

**Crema catalana cremada**

**Cheesecake temperat**

**Copa de gelat**

**Coulant de xocolata** amb gelat de vainilla

**23,50€**

IVA inclòs

A LA TERRASSA SUPLEMENT DEL 10%





*Casa*  
**BRINDA**  
R E S T A U R A N T

**MENÚ PREMIUM**  
ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

**ENTRANTES**

- Bravas de casa brinda... o explosivas?**
- Croquetas de chipirón**, en su tinta con emulsión de ajos tostados
- Gazpacho andaluz** tradicional
- Carpaccio de ternera** con virutas de foie
- Huevos estrellados** con virutas de jamón ibérico
- Crema de zanahoria**, naranja y jengibre con iogurt griego y cacahuets
- Ensalada con virutas de cabra y frambuesa**, brotes y alga nori

**MAR Y TIERRA**

- Curry rojo thai** con solomillo ibérico y arroz
- Pallarda de pollo** a la provenzal con trigueros y parmentier trufada
- Hamburguesa con queso fundido** y sus fritas caseras
- Steak tartar** al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y tostadas finas
- Confit de pato** con chutney de manzana y zanahorias especiadas
- Bacalao gratinado** con alioli suave con mermelada de tomate
- Paella de palamós** de carne y pescado (min. 2 pers.)
- Calamar a la plancha** con sus tirabeques
- Tataki de atún** con ensalada fresca de algas y mango fresco
- Rissoto de ceps trufado**, nube de parmesano y portobello

**DULCE FINAL**

- Tim baon...** el preferido de nuestros clientes más fieles
- Crema catalana quemada**
- Cheesecake templado**
- Copa de helado**
- Coulant de chocolate** con helado de vainilla

**23,50€**

IVA incluido

EN TERRAZA SUPLEMENTO DEL 10%





*Casa*  
**BRINDA**  
R E S T A U R A N T

**PREMIUM MENU**

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT ...CHOICE OF

**STARTERS**

**Casa brinda spicy potatoes ... Or explosive?**

**Mini baby-cuttlefish croquettes** with lime

**Traditional andalusian gazpacho**

**Beef carpaccio** with foie shavings

**Fried eggs** on chips with ibérico ham shavings

**Creamy carrot** and orange soup with ginger, greek yoghurt and peanuts

**Salad with goat-cheese shavings**, raspberries, sprouts and nori

**LAND & SEA**

**Thai red curry** with ibérico pork sirloin and jasmine rice

**Chicken paillard provençal** with asparagus and truffled parmentier

**Cheeseburger addict** and housemade chips

**Spicy steak tartare** with whole-grain mustard ice cream and thin crackers

**Duck confit** with apple chutney and spiced carrots

**Cod au gratin** with aioli and tomato jam

**Traditional mixed paella** (min. 2 pers.)

**Grilled calmari** with teriyaki glaze and snow peas

**Tuna tataki** with fresh seaweed salad and fresh mango

**Truffled porcini risotto** with parmesan cloud and portobello mushrooms

**SWEET FINISH**

**Tim baon...** A favourite of our most loyal diners

**Crème brûlée**

**Warm cheesecake**

**Ice cream verrine**, made in 1972

**Chocolate coulant** with vanilla ice cream

**€23,50**

VAT included

ON TERRACES 10% SUPPLEMENT





Casa  
**BRINDA**  
R E S T A U R A N T

**MENU PREMIUM**  
CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

**ENTRÉES**

- Pommes de terre** sauce piquante casa brinda... ou explosives?
- Croquettes de petits calamars** dans leur encre avec émulsion d'ail grillé
- Gaspacho andalou** traditionnel
- Carpaccio de veau** avec copeaux de foie gras
- Oeufs frits** avec frites et copeaux de jambon ibérique
- Velouté de carottes**, d'orange et de gingembre avec yaourt grec et cacahuètes
- Salade aux copeaux** de fromage de chèvre et framboises, pousses et algues nori

**MER ET TERRE**

- Curry rouge thaïlandais** avec filet ibérique et riz thaï
- Paillarde de poulet** à la provençale avec asperges sauvages et parmentier truffé  
«cheeseburger addict» et frites maison
- Steak tartare** épicé avec glace à la moutarde à l'ancienne et petits toasts
- Confit de canard** avec chutney de pommes et carottes épicées
- Filet de morue** gratiné avec aioli doux sur confiture de tomate
- Paella mitxe classique** (min. 2 pers.)
- Calamar laqué et grillé** à la sauce teriyaki et pois mange-tout
- Tataki de thon** avec salade d'algues et mangue
- Risotto aux cèpes truffé**, nuage de parmesan et champignons de paris

**TOUCHE FINALE SUCRÉE**

- Tim baon...** Le dessert préféré de nos clients les plus fidèles
- Crème brûlée**
- Cheesecake**
- Coupe de glace**, made in 1972
- Coulant au chocolat** avec glace à la vanille

**23,50€**

TVA incluse

EN TERRASSE UN SUPPLÉMENT DE 10%

