



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'all's 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
Cheesburger 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

22,80€

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

22,80€

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

€22,80

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

22,80€

TVA incluse

EN TERRASSE UN SUPPLÉMENT DE 10%