



Bruna

RESTAURANTE

Nuestra carta



Entrantes

Croquetas caseras 11€

Croquetas de elaboración propia diferentes variedades.

Brioche relleno de Carrilleras de Cerdo..... 14€

Brioche relleno de estofado de carrilleras de cerdo ibérico.

Pulpo Feira20€

Pulpo cocido, aceite, pimentón y sal.

★ **Pulpo Bruma**23€

Pulpo a la plancha Chimikimchi tostado sobre puré de patata.

Calamares fritos12€

Calamares enharinados fritos.

Ensalada Bruma12€

Variado de lechuga, frutos rojos, queso de cabra, nueces, minitostas de queso de cabra, aderezada con reducción de vinagre de módena y miel.

Carpaccio de Presa de Angus con mahonesa de vinagre de jerez y tomillo 18€

Pan..... 1€/Pax

Pan sin guten.....1,50€/Pax

Envase para llevar 0,50€

Consulte los alérgenos con nuestro personal



Mariscos

Mejillones al vapor 11€

Vieira al horno unidad 9€

Vieira y cebolla melosa gratinada.

Almejas Sartén o Marinera 22€

Almejas en salsas tradicionales.

Zamburiñas a la plancha 16€

Vieira del Pacífico.

★ **Bogavante frito con huevos, patatas y trufa 75-85€/Kg**

*Consulte a nuestro personal disponibilidad de otras variedades de marisco (Berberecho, navajas, camarón, percebe, centollo, buey...)

Envase para llevar 0,50€

Consulte los alérgenos con nuestro personal



Arroces y Pasta

Arroz negro de Calamares y Alioli (2 personas)	38€
Arroz de Carrilleras de Cerdo Ibérico (2 personas)	32€
Arroz con Bogavante (2 personas)	S/M*
Arroz de Mariscos (2 personas)	42€
Arroz de vieiras y jamón (2 personas)	42€
Tagliatelle con Bogavante (2 personas)	55€
Wok de verduras y langostinos	15€

Pasta udon, langostinos, calabacín, cebolla, zanahoria, ponzu y semillas de sésamo.

Pescados

★ Cocochas de merluza al pil pil con almejas	28€
Ventresca de atún lacada con Teriyaki	19€
Lenguado de la Ría (2 personas)	27,50€
Pescado del día	S/M*

*Consulte las sugerencias de elaboraciones de pescado a nuestro personal y disponibilidad de diferentes variedades de pescado (Lubina, merluza, lenguado, rodaballo...)

Envase para llevar 0,50€

Consulte los alérgenos con nuestro personal



Carnes

Entrecot de vaca madurada.....25€

**Solomillo de ibérico sobre salsa española,
melocotón a la plancha y puré de zanahoria..... 18€**

Burger Gourmet 15€

Nuestra hamburguesa de la casa de carne de ternera, queso gallego ahumado, crujiente de clara y cremosa salsa de yema macerada entre pan brioche.

Postres

Brownie de cacahuets con helado de vainilla 5,50€

★ **Tarta de queso con pera caramelizada
con queso azul y base de galletas saladas 6,50€**

Torrija de Brioche con vinagreta de frutos rojos..... 6,50€

Envase para llevar 0,50€

Consulte los alérgenos con nuestro personal

