

BRASERIA LLENYA

CARN, BRASA I HISTORIA.





MENÚ PALLER

PATATAS CABREADAS

Patatas, huevos fritos y nuestra salsa picante

SURTIDO DE QUESOS DE KM-0

De vaca: "Tou dels Til·lers", "Sant Maurici", "Serrat Roi"

De cabra: "Roseta de Gavàs"

De oveja: "Auvella"

JUDÍAS CON PUNTILLAS DE CALAMAR, SALSA DE OSTRAS Y ESCALOPA DE FOIE

ESCAROLA CON GRANADA, QUESO, MEMBRILLO Y VINAGRETA DE NUECES

PARRILLADA CON LONGANIZA, CHURRASCO Y POLLO

Guranticiones: patatas fritas y escalivada

POSTRES

FILIBERTO

BEBIDAS

GR5 BLANC (D.O. PENEDES) BLANCO Y NEGRO

AGUA

PRECIO 30 €





MENÚ TRAGINER

CARPACCIO DE BACALAO

MEJILLONES CON SALSA

CROQUETAS DE JAMÓN Y DE TRUFA CON SETAS

GYOZA DE PAPADA DE CERDO CON SALSA TERIYAKI CASERA

BRASA (a elegir)

DORADA

ENTRECOT DE TERNERA (300 GR)

SEPIA CON ALBÓNDIGAS

POSTRES

PASTEL DE LA CASA

BEBIDAS

BIU NEGRE | Pinot Noir | D.O. COSTERS DEL SEGRE

BIU | Reasling | D.O. COSTERS DEL SEGRE

AGUA

PRECIO 40 €





MENÚ GORMAND

MEJILLONES CON SALSA

TATAKI DE ATÚN SALVAJE

TARTAR DE GAMBÓN ROJO Y VIEIRA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL

PAN RÚSTICO DE MASA MADRE CON QUESO DE CABRA FUNDIDO

CECINA DE VACA ANGUS MADURADA, CON QUESO DE CABRA A LA CENIZA Y
CACAHUETES CON MIEL

TERRINA DE FOIE DE PATO CON MERMELADA DE HIGO Y TOSTADAS

QUINTA COSTILLA ANGUS A BAJA TEMPERATURA

FLOR DE PULPO CON ESPUMA DE ROMESCO (500 G)

BEBIDAS

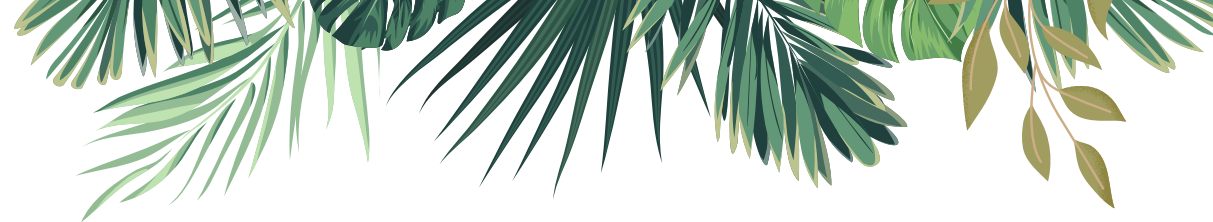
TRUS / Tempranillo | D.O RIBERA DEL DUERO

PACO GARCIA C. EL YERGO | Tempranillo | D.O. RIOJA

AGUA

PRECIO 50 €





CONDICIONES

GRUPOS A PARTIR DE 10 PERSONAS

RESERVA PREVIA

ANTELACIÓN MÍNIMA DE 24 HORAS

PAGA Y SEÑAL DEL 20%

48 HORAS ANTES PARA CANCELAR SIN CARGOS

PARA FORMALIZAR LA RESERVA, SERÁ NECESARIO PROPORCIONAR LOS DATOS DE CONTACTO DEL RESPONSABLE DEL GRUPO (NOMBRE, TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO).

INCLUYE: UNA BOTELLA DE VINO PARA 4 PERSONAS

EL MENÚ SE SERVIRÁ POR MESA COMPLETA

