



BRUNA

-RESTAURANT-

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

ENTRANTES Y COSITAS PARA PICAR

- Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra ... 6,50
- Anchoas de Santoña 000 con AOVE, pimienta negra y su coca de Folgueroles (4 ud.) ... 18,00
- Jamón ibérico de bellota 100 % D.O. Salamanca, cortado a mano (100 g)** ... 34,00
- Croquetas de jamón de Jabugo hechas en casa ... 16,00
- Croquetas de rustido hechas en casa ... 14,00
- Ensaladilla rusa con pollo a l'ast y grisinis ... 16,50
- Berenjenas crujientes con soja y miel ... 14,00
- Carpaccio de picaña madurada con tomate tartufata y oliva de Kalamata* ... 25,00
- Ensalada de tomate de Barbastro con ventresca de atún y cebolla dulce ... 18,00
- Steak tartar de Bruna cortado a cuchillo, aliñado a nuestra manera y helado de piparra vasca* ... 28,00
- Picada de tomate escalivado con carpaccio de bacalao ahumado ... 17,00
- Aguacate braseado con cremoso de calabaza y huevo pochado ... 21,00
- Tiradito de salmón bio con leche de tigre de fruta de la pasión* ... 26,00
- Puerros escabechados con stracciatella y picada de frutos secos ... 16,00
- Brioche de salmón bio con cremoso de aguacate y kimchi casero* ... 21,00
- Patatas bravas ... 9,50

ARROCES Y PASTA

- Fideuá de carabinero y calamar de potera con alioli* ... 36,00
- Arroz socarrat con fritura de pescado y mayonesa de pimentón de la Vera ... 28,00
- Arroz seco de trompetas de la muerte y espárragos trigueros ... 26,00
- Arroz cremoso de tomates confitados y Parmesano 24 meses ... 24,00
- Spaghetti chitarra al pesto cremoso con stracciatella y tomate de rama confitado ... 22,00



BRUNA

- RESTAURANT -

NUESTROS PESCADOS

Tataki de salmón bio sobre cama de algas y vinagreta refrescante de hinojo* ... 32,00

Merluza de pincho con salsa verde ... 29,00

Rape soasado acompañado de mini zanahorias y cebolletas encurtidas* ... 36,00

Pescado de lonja con verduras a la brasa ... P.S.M.



NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Entrecot de lomo alto de vaca madurada de 400 g a la brasa Josper

con leña de encina, patatas fritas y ensalada** ... 39,00

Solomillo de ternera risolado con hierbas aromáticas frescas, Palo Cortado y patata baby perfumada** ... 36,00

Pluma ibérica con pimiento escalivado y brotes de mostaza fresca ... 31,00

POSTRES

Cheesecake a nuestro estilo ... 12,00

Coulant de chocolate blanco con helado de frambuesa ... 12,00

Mousse de limón con higos frescos ... 10,00

Tartaleta de banoffee ... 12,00

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal

**Suplemento de 7 euros por persona para los huéspedes de media pensión*

***Suplemento de 15 euros por persona para los huéspedes de media pensión*

****Suplemento de 20 euros por persona para los huéspedes de media pensión*