













VINOTECA

Brots de Vi




PARA EMPEZAR

-  · Lomo de salmón ahumado y caramelizado "Carpier" con cítricos y puré de manzana ácida - 19,80 €
-  · Burrata con pesto, frambuesas y pistachos - 15,60 €
 - Ventresca de atún con cebolla tierna, vinagreta de gildas y tomate Raff - 13,90 €
 - Bacalao ahumado con aceite de olivas negras, puré de mango y curri - 17,50 €
-  · Baklava crujiente de jamón ibérico al horno - 10,80 €
-  · Espárragos de Navarra con mahonesa de miso blanco y sésamo tostado - 13,70 €
 - Nuestra ensaladilla rusa con sardina ahumada - 12,60 €
 - Paleta ibérica de bellota con coca de pan con tomate - 19,90 €
-  · Quesos artesanos de proximidad de pequeños productores - 16,60 €
-  · Peras al horno con Roquefort, nueces pecanas, rúcula y fruta de la pasión - 12,80 €
-  · Brioche con tartar de atún Balfegó, aguacate y mayonesa de salsa de soja - 16,90 €

PARA SEGUIR

- Roastbeef con salsa "Gravy" hecha de la reducción del asado - 14,70 €
-  · Broqueta de pollo de corral ecológico marinada con hierbas - 14,30 €
-  · Lasaña de berenjena con Taleggio al pesto - 11,70 €
-  · Planchado de jamón ibérico con brie y tartufata - 10,60 €
-  · Tagliata de ternera ecológica 190 gr con patatas confitadas y salsa de mostaza a la antigua - 17,80 €
-  · Magret de pato "5 glans" a la naranja - 14,80 €

PARA TERMINAR

-  · Flan de queso fresco con caramelo de vainilla - 5,30 €
- Piña con miel de caña y lima - 4,80 €
-  · "Oblea" con crema de chocolate 70% y praliné de avellanas - 5,90 €
-  · Tiramisú tradicional hecho en casa - 5,80 €

“ TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN HECHOS AL MOMENTO, LAS CARNES PROCEDEN DE GANADEROS QUE ALIMENTAN A SUS ANIMALES DE FORMA SOSTENIBLE SIN ADITIVOS QUÍMICOS Y LAS VERDURAS SON DE CORTIJOS DE PROXIMIDAD ”



La cocina de este establecimiento puede contener trazas de los alérgenos.
Precios con IVA incluido



















WWW.BROTSDEV.CAT









VINOTECA

Brots de Vi









TO START

-  · Smoked Salmon Loin Carpier glazed with Citrus sour apple purée - 19,80 €
-   · Burrata with Pesto, Raspberries, and Pistachios - 15,60 €
 - Tuna belly salad with Raff Tomato and Gildas Vinaigrette - 13,90 €
 - Smoked cod with black olive oil, mango purée and curry - 17,50 €
-   · Crispy baked iberian ham Baklava - 10,80 €
-   · Navarra asparagus with white miso mayonnaise and toasted sesame seeds - 13,70 €
 - Our Russian salad with smoked sardine - 12,60 €
 - Shoulder of iberian ham and coca bread with tomato - 19,90 €
-   · Selection of artisan cheeses from local small producers - 16,60 €
-   · Baked pears with Roquefort, pecan nuts, arugula, and passion fruit - 12,80 €
-      · Brioche with Balfegó tuna tartare, avocado, and soy sauce mayonnaise - 16,90 €

TO CONTINUE

- Roast beef with creamy "Gravy" made from the reduction of the roast - 14,70 €
-  · Free-range organic chicken skewer marinated with herbs - 14,30 €
-  · Eggplant lasagna with Taleggio and pesto - 11,70 €
-   · Hot Iberian ham sandwich with brie cheese and Tartufata - 10,60 €
-   · Organic beef tagliata with confit potatoes and old-style mustard sauce - 17,80 €
-   · Acorn-Fed Iberian Duck with orange - 14,80 €

TO FINISH

-  · Fresh cheese flan with vanilla caramel - 5,30 €
 - Pineapple with cane honey and lime - 4,80 €
-    · "Oblea" with 70% chocolate cream and hazelnut praline - 5,90 €
-     · Traditional homemade tiramisu - 5,80 €

“ ALL OF OUR DISHES ARE MADE ON DEMAND, MEAT COMES FROM FARMERS WHO FEED THEIR ANIMALS FROM ADDITIVE AND CHEMICAL FREE NATURAL SOURCES AND THE VEGETABLES COME FROM LOCAL FARMHOUSES ”



The kitchen of this establishment may contain traces of allergens. Prices are tax included