

*“El Amor es fantasía, pasión, locura
y a la misma vez...cordura.”*

*Estos son los Ingredientes que sin querer,
empleamos cada vez que cocinamos.*

*Disfrute con nosotros este San Valentín
en Da Bruno a Casa los días 13 y 14 de Febrero.*

*"Love is fantasy, passion, madness
and at the same time ... sanity. "*

*These are the ingredients that inadvertently
we use every time you cook.*

*Join us this Valentine's Day
at Da Bruno a Casa, February 13th and 14th.*



Reservas / Reservations:

✉ comercial@dabruno.com

☎ 952 857 521 – 663 926 211

DA BRUNO
a Casa



*Happy
Valentine's Day*



Entradas - Starters

“Pastel Cupido”

Mousse de Bogavante y Alcachofa con Salsa Bicolor

“Cupid Pie” Mousse of Lobster and Artichokes with Bicolor Sauce

11,50 €

Coctel de Gambas servido en un Barquito de Piña

Prawns Cocktail served in a Pineapple Boat

9,50 €

Pastas - Pasta

Ravioli “Adán y Eva”

casero relleno de Lubina y Gambas con Velouté de Carabinero

Ravioli “Adam and Eve”

Homemade filled with Sea Bass and Prawns with Velouté of

Scarlett Prawn

16,50 €

Pescado - Fish

“Pescado del amor” Filete de Salmonete crujiente

con Salsa de Frutas de la Pasión y Lima

“Fish of Love” Crispy Red Mullet Fillet

with Passion Fruit Sauce and Lime

24,50 €

IVA Incluido - Cubierto 1,50 €

Carne - Meat

“Solomillo Pericordini”, con Foie Gras,

Champiñón y Trufa

“Beef Tenderloin Pericordini”, with Foie Gras,

Champignon and Truffle

22,00 €

Postres - Desserts

“Crema Afrodita”

Crema de Queso con Frutos del Bosque

“Cream Aphrodite” Cheese Cream with Wild Berries

6,50 €

Tiramisú de Fresa

Strawberry Tiramisú

7,00 €

Soufflé de Chocolate

Chocolate Soufflé

7,00 €

VAT Included - Place Setting 1,50 €



DA BRUNO
a Casa