

*“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 **14 de Febrero**
en Da Bruno San Pedro.*

*"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 San Pedro,*



Reservas / Reservations:

✉ sanpedro@dabrundo.com

☎ 952 786 860 – 637 534 309

DA BRUNO
San Pedro



*Happy
Valentine's Day*

Aperitivos - Appetizers

Burbujas del Orgasmo - Bubbles of the Orgasm
7,00 €

Entradas - Starters

“Tejiendo el Amor” Nido de Patatas con Caviar de Trucha y Huevo de Codorniz
“Weaving Love” Potato Nest with Trout Caviar and Quail Egg
9,00 €

Fabulosa Crema Afrodisiaca de Espárragos y Vieiras
Fabulous Aphrodisiac Asparagus and Scallops Cream Soup
8,00 €

Pasta

“Dedicado a la Diosa Afrodita” Linguini con Azafrán, Almejas y Tomate Cherry
“Devoted to the Goddess Aphrodite” Linguini with Saffron, Clams and Cherry
Tomatoes
14,00 €

“Enrollados en Primavera” Rulo de Grana Padano y Espinacas
“Wrapped in Spring” Roll of Grana Padano Cheese and Spinach
16,00 €

Carne - Meat

“Fuego en la Sangre” Magret de Pato con Sabrosa Salsa de Higos
“Fire in Blood” Duck Breast with Figs Tasty Sauce
22,00 €

“Solo para el Amor Picante” Pollo con salsa Agri dulce de Peras con Chili y Salvia
“Only for the Hot Love” Chicken with Sweet Sour Sauce with Chili and Sage
18,00 €

Pescado - Fish and Seafood

“Delicia para los sentidos” Rape en salsa de Azafrán
“Delight for the Senses” Monkfish with saffron sauce
22,00 €

“Orgia de Mariscos” - “Orgy of Seafood”
34,00 €

“Romántico Flechazo de Cupido” Brocheta de Vieiras y Langostinos
“Romantic Arrow from Cupid” Brochette of Scallops and King Prawns
24,00 €

Postres - Desserts

“Besos de Amor”
Bombones de Chocolate con “Caricias” de Crema Inglesa
“Love Kisses” Chocolate Bombons with “Caddles” of Custard
6,00 €

“Copa Romeo y Julieta”
Combinación de Frutas Silvestres y suave Helado de Vainilla
“Romeo and Juliet Cup”
Combination of Wild Fruits and soft Vanilla Ice Cream
8,00 €

“Vigorizante” Sorbete de Limón y Cava
Invigorating Sorbet of Lemon and Cava
7,00 €

“Estimulante Tiramisú de Fresa”
“Stimulating Strawberry Tiramisu”
7,00 €

IVA Incluido - Cubierto 1,50 €

VAT Included - Place Setting 1,50 €

DA BRUNO
San Pedro