

**DA BRUNO**  
ristorante

# Menús *de* grupo

GROUPS MENU

MÍNIMO 12 PERSONAS | MINIMUM 12 PERSONS

# Menú 1

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Pan de Pizza Pizza bread 1

Ensalasa Caprese Caprese salad 7 12

Vitello Tonnato 1 3 7 9

Gambas al Pil Pil Prawn pil pil 2

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Entrecote de Ternera a la Parrilla 1 3 6 7 9**  
(con Verduras de temporada y Patata Asada)  
Grilled beef entrecote  
(with seasonal vegetables and roasted potato)

**Lubina al horno 3 4 6 7 9**  
(con Verduritas de temporada y Patatas)  
Oven baked sea bass  
(with seasonal vegetables and boiled potatoes)

## *Postre*

Tiramisú Da Bruno 1 3 7 12

## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**48 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO





# Menú 2

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Brusqueta de Tomate Bruschetta with tomato 1

Fantasia di mare 2 3 4 13

(Coquilles Saint Jacques, salmón marinado, gambas al limón con salsa rosa)

Sea fantasy

(Coquilles Saint Jacques, Marinated salmon, prawns with lemon and rose sauce)

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Dorada al Horno con Salsa de Azafrán y Tomatitos Cherry** 1 3 4 7 9

(con Verduras de temporada y Patatas Cocidas)

Oven baked gilt head with saffron sauce and cherry tomatoes

(with seasonal vegetables and boiled potatoes)

**Saltimbocca a la Romana** 1 3 6 7 9 12

(con Patata Asada y Verduras de Temporada)

Saltimbocca a la Romana

(with roasted potato and seasonal vegetables)

**Pizza a elegir** 1 7

(Consultar alérgenos según elección)

Pizza

## *Postre*

Mousse de Chocolate Chocolate mousse 3 7

## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**39 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO

# Menú 3

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Carpaccio de Ternera Bellavista con Rúcula y Parmesano **7 12**  
Bellavista beef carpaccio with rocket and parmesan

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Escalope a la Milanese** **1 3 6 7 9**  
(con Patatas al Romero y Verduras de Temporada)  
Milanese style escalope  
(with Rosemary Potatoes and seasonal vegetables)

**Lasaña al horno** **1 3 7 12**  
Oven baked lasagne

## *Postre*

**Tarta de Queso con Frutos del Bosque** **1 3 7**  
Cheese cake with fruits of the forest

## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**35 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO







# Menú 4

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Fantasia italiana **7**

(Jamón de Parma, Salami, Bresaola, Sottoceli [Verduras agridulces], tomate y mozzarella)

Italian Fantasy

(Parma Ham, Salami, Bresaola, Sottoceli [sweet and sour vegetables], tomato and mozz.)

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Suprema de Rodaballo a la Plancha** **1 3 4 7 9**

(con Salsa de Hinojo, Patatas cocidas y Verduritas de Temporada)

Grilled turbot supreme

(with fennel sauce, boiled potatoes and seasonal vegetables)

**Saltimbocca a la Romana** **1 3 6 7 9 12**

(con Patata Asada y Verduras de Temporada)

Saltimbocca a la Romana

(with roasted potato and seasonal vegetables)

## *Postre*

**Apfelstrudel con Helado de Vainilla** **1 3 7 8 12**

Apfelstrudel with vanilla ice cream

## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water



**42 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO

# Menú 5

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Pan de Pizza Pizza bread 1

Ensalada Romana 4 7

(Atún, cebolla roja, tomates secos, alcaparras, mozzarella, aceitunas, anchoa)  
Roman salad

(Tuna, red onion, dried tomatoes, capers, mozzarella, olives, anchovy)

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Medallones de Solomillo de Ternera 1 3 4 6 7 9**

(con Pera al Vino Tinto y Patatas al Romero)

Beef tenderloin medallions

(with pear, red wine and Rosemary potatoes)

**Lubina a la Roteña 1 3 4 6 7 9**

Sea bass with Roteña sauce

(potatoes, tomato, onion, pepper and thyme)

## *Postre*

**Brownie con helado de vainilla 1 3 7 8**

Brownie with vanilla ice cream

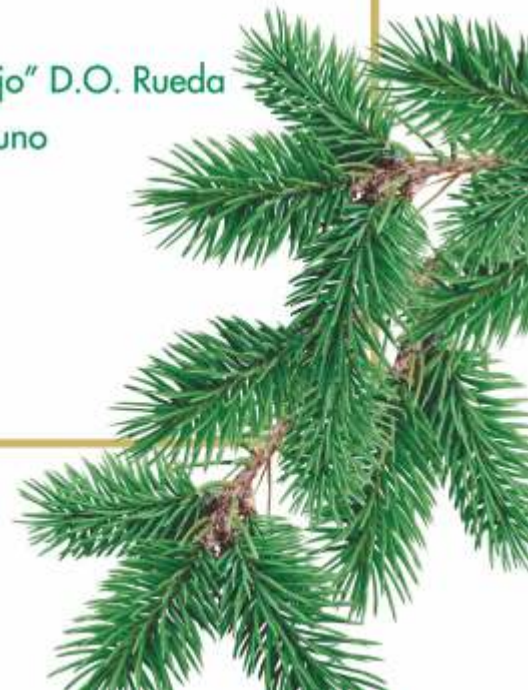
## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**40 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO





# Menú 6

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

## *Entrada*

Pan de Pizza Pizza bread 1

Boquerones al limón, queso manchego, croquetas de bacalao, jamón ibérico 1 3 4 7  
Lemon anchovies, Manchego cheese, cod croquettes, Iberian ham

## *Segundo*

(A ELEGIR)

**Pechuga de Pollo a la Parmigiana 1 3 6 7 9**  
(empanado con Mozz. y Tom. con Patatas al Romero y verduras de temporada)  
Chicken breast parmigiana  
(with Rosemary potatoes and seasonal vegetables)

**Tortellini de Carne 1 3 7 9**  
(con Mantequilla y Salvia)  
Tortellini filled with meat  
(with butter and sage)

## *Postre*

Tiramisú Da Bruno 1 3 7 12

## *Bebidas*

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**36 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO



# Menú 7

## Vegetariano

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose) Glass of Prosecco

### Entrada

Brusqueta de Tomate Bruschetta with tomato 1

Champiñones al Pil Pil Mushrooms pil pil

Verdura Mixta a la Plancha Mixed vegetables grilled

### Segundo

(A ELEGIR)

Ravioli de Ricotta y Espinaca 1 3 7

(Salsa de Tomate)

Ravioli with ricotta cheese and spinach  
(with tomato sauce)

Pizza Hortelana 1 7

(Tom., Scamorza, calabacín, pimiento rojo, berenjena, espinacas, orégano)

Pizza Ortolana

(Tom., Scamorza, zucchini, red pepper, eggplant, spinach, oregano)

### Postre

Soufflé de chocolate con helado de Vainilla 1 3 7

Chocolate Souffle with vanilla ice cream

### Bebidas

Vino Blanco White wine: Soto Verde Blanco "Verdejo" D.O. Rueda

Vino Tinto Red wine: Cosecheros Da Bruno

Agua Water

**33 €**  
por persona  
IVA INCLUIDO





# Alérgenos

## Allergens

- 
-  **1** Cereales con gluten Cereals containing gluten
  -  **2** Crustáceos Crustaceans
  -  **3** Huevos Eggs
  -  **4** Pescado Fish
  -  **5** Cacahuets Peanuts
  -  **6** Soja Soy
  -  **7** Lácteos Dairy product
  -  **8** Frutos de cáscara Nuts
  -  **9** Apio Celery
  -  **10** Mostaza Mustard
  -  **11** Granos de sésamo Sesame
  -  **12** Sulfitos Sulphites
  -  **13** Moluscos Shellfish
  -  **14** Altramuces Lupins

Nuestras buenas prácticas de manipulación de los alimentos previenen la posible presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo.

Our best practices in food handling prevents the possible presence of traces of allergens, but can not guarantee it.

# Menús *de* grupo

GROUPS MENU

# DB

---

## ristorante

Más información en  
More info at

(+34) 667 544 727  
eventos@dabruno.com

**Sul Mare** (+34) 952 90 33 18  
**A Cabopino** (+34) 952 83 19 18

[www.dabruno.com](http://www.dabruno.com)