



Sant Elies 11-19

08006 Barcelona

☎ 93 209 77 49

📞 628 807 212

[info@brusicatering.com](mailto:info@brusicatering.com)

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

13-14 de Juny

### Primers

|  |             |   |              |
|--|-------------|---|--------------|
| Albergínies farcides de carn gratinades  | 34,50 € Qg. | Broqueta de rap i llagostins                      | 27,00 € Rac. |
| Amanida alemanya (patata, cogombret, frankfurt i salsa de mostassa)                          | 22,50 € Qg. | Calamars a l'andalusa                             | 69,50 € Qg.  |
| Amanida de daus de tomàquet amb formatge a l'orenga (vegetarià)                              | 22,50 € Qg. | Petxina de peix i gambes gratinada                | 15,40 € Rac. |
| Amanida de llenties amb formatge fresc, alvocat, taronja i hortalisses (vinagreta de mòdena) | 19,50 € Qg. | Suprema de llobarro al forn amb verdures i romaní | 11,70 € Rac. |
| Amanida russa a l'estil tradicional  | 19,50 € Qg. | Suprema de salmó noruec al raïm                   | 14,00 € Rac. |
| Amanida tèbia de favetes baby amb llagostins (vinagreta de fines herbes)                     | 60,00 € Qg. | <b>Carns</b>                                      |              |
| Arròs de bacallà amb ceps i verdures   | 30,00 € Qg. | Botifarra esparracada al vi negre amb bolets      | 8,00 € Rac.  |
| Arròs de llagostins a l'estil Brusí  | 30,00 € Qg. | Confit d'ànec a la taronja                        | 14,30 € Rac. |
| Arròs de muntanya amb botifarra del perol i bolets de temporada                              | 26,00 € Qg. | Cuixetes de pollastre rostides                    | 6,40 € Rac.  |
| Arròs xinès a l'estil cantonès   | 22,50 € Qg. | Filet de porcell a la mostassa antiga             | 41,00 € Qg.  |
| Canelons casolans  | 9,60 € Rac. | Flamenquins de pernil serrrà amb formatge Edam    | 8,00 € Rac.  |
| Crema de pastanaga amb gingebre i cúrcuma (vegetarià)  | 16,00 € Qg. | Fricandó de vedella amb bolets                    | 41,00 € Qg.  |
| Croquetes de pernil ibèric   | 1,25 € Uni. | Mandonguilles guisades a l'estil tradicional      | 34,50 € Qg.  |
| Croquetes de pollastre   | 1,25 € Uni. | Ossobuco de vedella a la milanesa                 | 10,30 € Rac. |
| Espinacs amb crema suau de beixamel (vegetarià)  | 22,50 € Qg. | Pollastre rostit al forn                          | 16,00 € Uni. |
| Estofat de llenties amb verdures (vegetarià)   | 19,50 € Qg. | Rodó de vedella amb cebetes i xampinyons          | 41,00 € Qg.  |
| Fideuà de peix i marisc (alloli suau a part)   | 26,00 € Qg. | Wok de pollastre i verdures a l'estil Thai        | 30,00 € Qg.  |
| Gaspatxo andalús (vegetarià)   | 16,00 € Qg. | <b>Guarnicions</b>                                |              |
| Juliana de mongetes tendres amb ventresca de i nous  | 34,50 € Qg. | Albergínies arrebossades                          | 34,50 € Qg.  |
| Macarrons a la bolonyesa   | 19,50 € Qg. | Cebetes   | 26,00 € Qg.  |
| Menestra de verdures saltejades amb pernil   | 26,00 € Qg. | Patates fregides                                  | 19,50 € Qg.  |
| Mosaic de llacets (pasta) amb tomàquet, tonyina i hortalisses                                | 26,00 € Qg. | Xampinyons  | 30,00 € Qg.  |
| Pastís de truites (vegetarià)  | 7,80 € Rac. | <b>Postres</b>                                    |              |
| Penne rigate amb salsa de mostassa i bacó  | 22,50 € Qg. | Flam casolà d'ou                                  | 3,00 € Uni.  |
| Tallarins amb gambes i verdures a l'estil Thai   | 30,00 € Qg. | Pastís casolà de pastanaga                        | 4,30 € Rac.  |
|  |             | Pastís de formatge New York                       | 4,30 € Rac.  |
|  |             | Poma al forn a l'estil de Tudela                  | 3,10 € Rac.  |
|  |             | Tarta tatin                                       | 4,30 € Rac.  |
|  |             | Tiramisú  | 4,30 € Rac.  |

### Peix

|   |              |
|---|--------------|
| Bacallà a la llauna (allets i pimentó de La Vera) | 17,50 € Rac. |
|---|--------------|