Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Carta de les Festes de Nadal

Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve, Cap d'Any, Any Nou i Reis

Brou de Nadal amb galets	9,45 €	Rac.
Carn d´olla	18,80 €	Rac.
Canelons de Festes	9,60 €	Rac.
Lasanya vegetal d´albergínia, carbassó, tomàquet i formatge (vegetarià)	8,50 €	Rac.
Gran caneló de rap i llagostins (beixamel de gambes)	16,80 €	Rac.
Crema de marisc	10,80 €	Rac.
Arròs de llamàntol	23,50 €	Rac.
Milfulles de foie amb formatge de cabra i poma caramel·litzada	16,80 €	Rac.
Timbal de tàrtar de salmó amb alvocat, mango i sèsam	16,20 €	Rac.
Assortiment d´enciams amb làmines de xampinyons, formatge blau, raïm, codony i nous (vinagreta de mel) (vegetarià)	10,30 €	Rac.
Burrata al pesto amb ruca, pinyons, tomàquet sec i alfàbrega (vegetarià)	12,40 €	Rac.
Amanida de quinoa amb alvocat, magrana, cherry i nous (vinagreta de mel i mostassa) (vegà)	10,30 €	Rac.
Salmó fumat amb ou filat i salsa tàrtara	16,20 €	Rac.
Pastís de rap i lluç amb llagostins (salsa tàrtara)	15,50 €	Rac.
Calamarcets farcits a la catalana	15,60 €	Rac.
Llenguado a la meunière amb patates baby al vapor	22,90 €	Rac.
Suprema de llobarro amb salsa cremosa de llagostins i porros	11,70 €	Rac.
Petxina de peix i gambes gratinada	15,40 €	Rac.
Rap amb llagostí a la marinera	20,50 €	Rac.
Pollastre de pagès farcit (6 rac)	99,50 €	Uni.
Capó farcit a la catalana (8 rac)	181,20 €	Uni.
Garrinet al forn amb puré de castanyes i de poma (8 rac)	181,20 €	Uni.
Espatlleta de cabrit al forn	39,50 €	Rac.
Medallons de filet de vedella amb salsa de ceps	24,60 €	Rac.
Confit d´ànec a la taronja amb puré de moniato	14,30 €	Rac.
Cuixa de gall dindi amb farciment de Nadal	10,70 €	Rac.
Espatlla de xai al forn amb patata fornera, carbassa i romaní	21,50 €	Rac.
Medallons de filet de garrí amb salsa suau de sobrassada, pinyons i prunes (o salsa de mostassa)	12,00 €	Rac.
Fricandó de vedella amb moixernons	13,90 €	Rac.
Rodó de vedella amb cebetes i xampinyons	12,40 €	Rac.
Roast-beef amb guarnició	14,90 €	Rac.

Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Pica-Pica de les Festes de Nadal

Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve, Cap d'Any, Any Nou i Reis

Núm. 1 **17,20 €**

Montadito de pernil ibèric de gla
Torradeta amb foie d´ànec caramel·litzat amb poma
Broqueteta de salmó amb crema agra
Focaccia d´escalivats amb rulo de cabra gratinat (vegetarià)
Croquetetes de pollastre

Núm. 2 **32,20 €**

El núm. 2 consta de tot el núm. 1 més :
Quiche de york i formatge
Mini panet de filet de garrí a la mostassa antiga
Empanada criolla mini de carn suau
Tartaleta d´ou de guatlla amb sobrassada ibèrica
Piruleta de pollastre marinat amb cítrics
Gilda

Núm. 3 **46,35 €**

El núm. 3 consta de tot el núm. 2 més :
Pinxo de llagostí amb pinya
Montadito de cranc amb gambetes
Vaset de mousse de patata trufada amb gules a l´allet
Platet d´amanida de favetes amb llagostins
Platet d´amanida de quinoa amb alvocat, magrana, cherry i nous (vinagreta de mel i mostassa)

Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Carta de las Fiestas de Navidad

Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes

Caldo de Navidad con galets	9,45 €	Rac.
Carn d´olla	18,80 €	Rac.
Canelones de Fiestas	9,60 €	Rac.
Lasaña vegetal de berenjena, calabacín, tomate y queso (vegetariano)	8,50 €	Rac.
Gran canelón de rape y langostinos (bechamel de gambas)	16,80 €	Rac.
Crema de marisco	10,80 €	Rac.
Arroz de bogavante	23,50 €	Rac.
Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada	16,80 €	Rac.
Timbal de tartar de salmón con aguacate, mango y sésamo	16,20 €	Rac.
Surtido de lechugas con láminas de champiñones, queso azul, uvas, membrillo y nueces (vinagreta de miel) (vegetariano)	10,30 €	Rac.
Burrata al pesto con rúcula, piñones, tomate seco y albahaca (vegetariano)	12,40 €	Rac.
Ensalada de quinoa con aguacate, granada, cherry y nueces (vinagreta de miel y mostaza) (vegano)	10,30 €	Rac.
Salmón ahumado con huevo hilado y salsa tártara	16,20 €	Rac.
Pastel de rape y merluza con langostinos (salsa tártara)	15,50 €	Rac.
Calamarcitos rellenos a la catalana	15,60 €	Rac.
Lenguado a la meunière con patatas baby al vapor	22,90 €	Rac.
Suprema de lubina con salsa cremosa de langostinos y puerros	11,70 €	Rac.
Concha de pescado y gambas gratinada	15,40 €	Rac.
Rape con langostino a la marinera	20,50 €	Rac.
Pollo de payés relleno (6 rac)	99,50 €	Uni.
Capón relleno a la catalana (8 rac)	181,20 €	Uni.
Cochinillo al horno con puré de castañas y de manzana (8 rac)	181,20 €	Uni.
Espaldita de cabrito al horno	39,50 €	Rac.
Medallones de solomillo de ternera con salsa de ceps	24,60 €	Rac.
Confit de pato a la naranja con puré de boniato	14,30 €	Rac.
Muslo de pavo con relleno de Navidad	10,70 €	Rac.
Espalda de cordero al horno con patata panadera, calabaza y romero	21,50 €	Rac.
Medallones de solomillo de lechón con salsa suave de sobrasada, piñones y ciruelas (o salsa de mostaza)	12,00 €	Rac.
Fricandó de ternera con moixernons	13,90 €	Rac.
Redondo de ternera con cebollitas y champiñones	12,40 €	Rac.
Roast-beef con guarnición	14,90 €	Rac.

Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Pica-Pica de las Fiestas de Navidad

Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes

Núm. 1 **17,20 €**

Montadito de jamón ibérico de bellota
Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
Brochetita de salmón con crema agria
Focaccia de escalivados con rulo de cabra gratinado (vegetariano)
Croquetitas de pollo

Núm. 2 **32,20 €**

El núm.2 consta de todo el núm.1 más :
Quiche de york y queso
Mini panecillo de solomillo de lechón a la mostaza antigua
Empanada criolla mini de carne suave
Tartaleta de huevo de codorníz con sobrasada ibérica
Piruleta de pollo marinado con cítricos
Gilda

Núm. 3 **46,35 €**

El núm.3 consta de todo el núm.2 más :
Pincho de langostino con piña
Montadito de cangrejo y gambitas
Vasito de mousse de patata trufada con gulas al ajillo
Platito de ensalada de habitas con langostinos
Platito de ensalada de quinoa con aguacate, granada, cherry y nueces (vinagreta de miel y mostaza)

Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Menu for Christmas Holidays

Christmas Eve, Christmas Day, Boxing Day, New Year's Eve, New Year and Epiphany

Christmas broth with pasta shells	9,45 € Por.
Carn d´olla Meat casserole	18,80 € Por.
Christmas cannelloni	9,60 € Por.
Vegetable lasagna with eggplant, zucchini, tomato and cheese (vegetarian)	8,50 € Por.
Large cannelloni of monkfish and prawns (prawn béchamel)	16,80 € Por.
Shellfish cream soup	10,80 € Por.
Rice with lobster	23,50 € Por.
Foie millefeuille with goat´s cheese and caramelised apple	16,80 € Por.
Salmon tartare timbale with avocado, mango and sesame seeds	16,20 € Por.
Assorted lettuces with sliced mushrooms, blue cheese, grapes, quince and walnuts (honey vinaigrette) (vegetarian)	10,30 € Por.
Burrata in pesto with arugula, pine nuts, dried tomato and basil (vegetarian)	12,40 € Por.
Quinoa salad with avocado, pomegranate, cherry tomatoes, and walnuts (honey-mustard vinaigrette) (vegan)	10,30 € Por.
Smoked salmon with spun egg and tartar sauce	16,20 € Por.
Monkfish and hake with shrimps (Tartar sauce)	15,50 € Por.
Stuffed squid Catalan style	15,60 € Por.
Meunière sole with steamed baby potatoes	22,90 € Por.
Sea bass fillet with creamy prawn and leek sauce	11,70 € Por.
Fish and prawns coquilles St. Jacques au gratin	15,40 € Por.
Monkfish with prawns in seafood sauce	20,50 € Por.
Stuffed free-range chicken (6 portions)	99,50 € Each.
Catalan-style stuffed capon (8 portions)	181,20 € Each.
Roast suckling pig with chestnut purée and apple sauce (8 port)	181,20 € Each.
Baked gilthead supreme	39,50 € Por.
Beef sirloin medallions with ceps sauce	24,60 € Por.
Duck confit in orange sauce with sweet potato purée	14,30 € Por.
Turkey thigh with Christmas stuffing	10,70 € Por.
Roasted rack of lamb with thinly sliced potatoes, pumpkin, and rosemary	21,50 € Por.
Medalions of suckling pig sirloin with soft sauce of sobrasada (red sausage), pine nuts and plums (or mustard sauce)	12,00 € Por.
Beef stew with moixernons (mushrooms)	13,90 € Por.
Veal meat roasted with onions and mushrooms	12,40 € Por.
Roast-beef with garnish	14,90 € Por.

Sant Elies 11-19
08006 Barcelona
93 209 77 49
628 807 212
info@brusicatering.com
www.brusicatering.com

Cocktail for Christmas Holidays

Christmas Eve, Christmas Day, Boxing Day, New Year's Eve, New Year and Epiphany

Menu 1 **17,20 €**

Iberian cured ham canapé
Caramelized duck foie with apple mini toast
Salmon with sour cream mini broquette
Focaccia of charcoal-grilled red peppers and goat cheese roll au gratin (vegetarian)
Mini chicken croquettes

Menu 2 **32,20 €**

Menu 2 is all the menu 1 plus :
Cheese and ham quiche
Mini pork loin in old mustard bread roll
Mini Creole beef pie (soft)
Quail egg and Iberian sobrasada tartlet
Citrus marinated chicken lollipop
Gilda

Menu 3 **46,35 €**

Menu 3 is all the menu 2 plus :
Prawn and pineapple thorn
Crab and baby shrimp canapé
Small glass of truffled potato mousse with garlic eels
Baby broad beans with prawns salad little plate
Small plate of quinoa salad with avocado, grenade, cherry tomatoes, and walnuts (honey mustard vinaigrette)