



Cúpula Les Arenas

BRASSA MEDITERRÀNEA
HOMEMADE CUISINE



www.restauranteabrassame.com

+34 93 425 54 91

hola@abrassame.com





ILUSIÓ

PRIMERS PER A COMPARTIR

Amanida Caesar amb pollastre escabetxat, salsa curri, anxoves, formatge manxec i crostons

Patates braves Abrassame

Albergínies cruixents amb mel de flors i twist de llima

Musclos a el vapor amb vi, llimona i orenga

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de salmó

Picanha a la brasa

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana amb barretina

Gelat artesanal de iogurt quefir i llima

Pa, Aigua, Vi i Cafè/Infusió

*1 ampolla de vi cada 3 comensals

*Demana plat principal amb cinc dies d'antelació

32,5 €
IVA Inclòs



DIVERSIÓ

PRIMERS PER A COMPARTIR

Amanida Caesar amb pollastre escabetxat, salsa curri, anxoves, formatge manxec i crostons

Xistorra ibèrica curada rostida a les brases

Ous ecològics estrellats amb patates i pernil ibèric

Peixet fregit, com a Cadis

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica

SEGONS A ESCOLLIR

Paella de marisc del mediterrani amb gamba vermella, escamarlà, cloïsses i musclos

Llobarro a la brasa marinada en soja, farigola i 5 pebres

Entrecot de vaca vella de Galícia madurada 40 dies 250 gr.

POSTRES A ESCOLLIR

American cheese cake

Roques de xocolata 5 continents

Pa, Aigua, Vi i Cafè/Infusió

*1 ampolla de vi cada 3 comensals

*Demana plat principal amb cinc dies d'antelació

42,5 €
IVA Inclòs



PASSIÓ

PRIMERS PER A COMPARTIR

Amanida de ventresca amb alvocat, pebrot escalivat, ceba, tomàquet natural i olivada amb alls confitats

Anxova 00 de Santonya

Pop a la brasa amb patates i pebre vermell de Vera

Carpaccio de tonyina Bluefin amb soja, oli d'oliva i sal Maldon

Pernil ibèric DO Salamanca sobre pa de vidre

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs caldós de llamàntol *Especialitat del chef Rafael Vertamatti

Turbot a la brasa 330 gr

Filet de vedella a la brasa

POSTRES A ESCOLLIR

Torradeta de Santa Teresa de brioix amb crema cremada

Roques de xocolata 5 continents

Pa, Aigua, Vi i Cafè/Infusió

*1 ampolla de vi cada 3 comensals

*Demandar plat principal amb cinc dies d'antelació

52,5 €
IVA Inclòs



TAPASIÓ

TAPES PER A COMPARTIR

Amanida verda amb pollastre crispy, poma rostida, nabius, chasques de formatge curat, mongetes verdes i llavors de carbassa

Patates braves Abrassame

Xistorra ibèrica curada rostida a brases

Croquetes casolanes de pernil ibèric

Albergínies cruixents amb mel de flors

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica

Ous ecològics estrellats amb patates i pernil ibèric

Musclos de roca a el vapor amb vi, llimona i orenga

Peixet fregit com a Cadis

Hamburguesa 100% de vaca vella madurada 35 dies picada a mà

POSTRE

Roques de xocolata 5 continents

Pa, Aigua, Vi i Cafè/Infusió

*1 ampolla de vi cada 3 comensals

IDEAL PER A EVENTS TIPUS COCKTAIL

45 €
IVA Inclòs



POLÍTICA DE CANCEL·LACIÓ / MODIFICACIÓ DE RESERVES RESERVES PER A GRUPS (DE 8 O MÉS COMENSALS)

- 1 - El client haurà d'informar al restaurant Abrassame de la cancel·lació o modificació de la reserva tan aviat com li sigui possible. La reserva efectuada podrà cancel·lar sense despeses, comproment-se a retornar el 100% de l'import de la confirmació. Sempre que es realitzi amb 15 dies abans o més d'antelació a la data de la reserva, mitjançant comunicació per escrit a l'e-mail hola@abrassame.com.
- 2 - En cas d'anul·lació de la reserva amb menys de 15 dies d'antelació a la data de la reserva, les despeses ascendeixen a el 100% de l'import de la confirmació de la reserva, en concepte de penalització i es procedirà a la cancel·lació de la reserva.
- 3 - En cas de no presentar-se "NO SHOW", es penalitzarà amb el 100% de l'import total de la reserva, en concepte de despeses de producció i compres, i es procedirà a la cancel·lació de la reserva.
- 4 - L'elecció dels plats s'ha d'informar amb 10 dies d'antelació a la data de la reserva. En el cas que no es comunicés amb aquesta previsió, el restaurant procedirà a donar l'opció de cobrar un suplement o que tots els comensals facin el mateix plat.
- 5 - Sempre podrà modificar la reserva (nombre de comensals i / o ubicació de la taula) enviant un correu electrònic a hola@abrassame.com amb 7 dies d'antelació a la reserva com data límit.

* Les despeses bancàries generades per anul·lacions de reserves aniran a càrrec de client.