



Casa

BRINDA

R E S T A U R A N T

PLATOS PARA PICAR

Bravas de Casa Brinda... o explosivas?	5,25
Berenjas crujientes con salsa sweet chili	4,95
Hummus en duo (garbanzo & remolacha) & papadum	5,90
Guacamole , al momento con tortitas...	7,95
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	8,95
Huevos estrellados con gambita cristal	7,95
Croquetas trufadas	5,95
Croquetas de gamba roja	6,75
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	14,40
Pan de coca con tomate	1,95

GREEN & FIT

Crema de zanahoria, 5,65
naranja y jengibre
con yogur griego y cacahuetes

GREEN salad. 5,95
Ensalada verde con aguacate,
espinaca baby, kale, edamame,
vinagreta de wasabi y furikake

Ensalada con virutas 6,30
de cabra y frambuesa, brotes
y alga nori

Ensalada griega 6,95
de quinoas, trigo sarraceno
y queso feta

César 7,75
de pollo confitado,
con huevo poché

Burrata & mango 9,30
y tomate

NUESTROS CLÁSICOS

Linguine carbonara montada a la yema trufada, con guanciale	7,95	Paella mixta de toda la vida (min. 2 pers.) (pp)	12,50
Canelón de pularda con trompetas de la muerte	8,25	Paella de pescado y marisco CASA BRINDA (min. 2 pers.) (pp)	13,95
Rissoto de ceps trufado , nube de parmesano y portobello	11,50	Arroz negro con sepia y allioli (min. 2 pers.) (pp)	13,95
Fideuà "Cala Margarida" con langostinos (min. 2 pers.) (pp)	11,50		

TIERRA

Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada	8,95
Carpaccio de ternera con virutas de foie	9,65
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	9,65
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza ancienne y tostadas finas	9,90
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	9,95
Hamburguesa casera & foie	12,20
Medallones de solomillo de ternera , con trio de quesos templados	12,80
Confit de pato con chutney de manzana y zanahorias especiadas	10,90
SR ENTRECOT	14,95

MAR



Gambones con kimchi , arroz frito, verduritas y shitake	10,80
Calamar a la plancha lacado con salsa teriyaki y sus tirabeques	11,50
Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha	11,80
Lomo de bacalao gratinado con allioli suave sobre mermelada de tomate	13,95
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	13,95
Pulpo confitado con patatas violeta	14,60

DULCE FINAL



Esponjoso de yogurt griego , sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	4,75
Crema catalana	4,75
Cheesecake templado	5,35
Texturas de mango a la lima	4,75
CHOCOLATE ADDICTED	5,45
Copa de helado , made in 1972	3,95
Piña braseada al anís estrellado, con helado de coco	5,65
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,65
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	4,95



ACOMPAÑAMIENTOS

Bol de arroz	3,50
Bol de patatas fritas	3,50
Bol de verduras	3,50

Si usted tiene algún tipo de alergia
o intolerancia alimentaria, por favor,
solicite nuestra guía de alérgenos.

— Casa —
BRINDA
RESTAURANT

@casabrinda

www.andilana.com



Casa
BRINDA
R E S T A U R A N T

PLATS

PER A PICAR

Braves de Casa Brinda... o explosives?	5,25
Albergínies cruixents amb salsa sweet chili	4,95
Hummus a duet (cigrons & remolatxa) i papadum	5,90
Guacamole , al moment amb tortetes...	7,95
Ous trencats amb encenalls de pernil ibèric	8,95
Ous trencats amb gambeta vidre	7,95
Croquetes trufades	5,95
Croquetes de gamba vermella	6,75
Pernil ibèric i el seu pa de coca amb tomàquet	14,40
Pa de coca amb tomàquet	1,95

GREEN & FIT

Crema de pastanaga , 5,65 taronja i gíngebre amb iogurt grec i cacahuets
GREEN salad. 5,95 Amanida verda amb alvocat, espinacs baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi i furikake
Amanida amb encenalls 6,30 de formatge de cabra i gerds, brots i alga nori
Amanida grega 6,95 de quinoa, blat sarraí i formatge feta
Cèsar 7,75 de pollastre confitat amb ou poché
Burrata & mango 9,30 i tomàquet

ELS NOSTRES

CLÀSSICS

Linguinne carbonara muntada al rovell trufat, amb guanciale	7,95	Paella mixta de tota la vida (min. 2 pers.) (pp)	12,50
Caneló de pularda amb trompetes de la mort	8,25	Paella de peix i marisc CASA BRINDA (min. 2 pers.) (pp)	13,95
Rissoto de ceps trufats , núvol de parmesà i portobello	11,50	Arròs negre amb sèpia i allioli (min. 2 pers.) (pp)	13,95
Fideuà "Cala Margarida" amb llagostins (min. 2 pers.) (pp)	11,50		

TERRA

Pallarda de pollastre a la provençal amb espàrrecs bladers i parmentier trufada	8,95
Carpaccio de vedella amb encenalls de foie	9,65
Curri vermell Thai amb filet ibèric i arròs jasmín	9,65
Steak tartar al punt picant amb gelat de mostassa "ancienne" i torrades fines	9,90
"Cheeseburger addicted" i les seves patates casolanes	9,95
Hamburguesa casolana & foie	12,20
Medallons de filet de vedella amb trio de formatges temperats	12,80
Cuixa d'ànec confitada amb chutney de poma i pastanagues amb espècies	10,90
SR. ENTRECOT	14,95

MAR



Gambons amb kimchi, arròs fregit, verduretes i shitake	10,80
Calamar a la planxa lacat amb salsa teriyaki i tirabecs	11,50
Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de truita	11,80
Llom de bacallà gratinat amb allioli suau sobre melmelada de tomàquet	13,95
Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango fresc	13,95
Pop confitat amb patates violeta	14,60

DOLÇ FINAL



Esponjós de iogurt grec, xarrup de gerds i fruits vermells confitats	4,75
Crema catalana	4,75
Cheesecake temperat	5,35
Textures de mango a la llima	4,75
CHOCOLATE ADDICTED	5,45
Copa de gelat, made in 1972	3,95
Pinya brasejada amb anís estrellat i gelat de coco	5,65
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5,65
Tim baon... el preferit dels nostres clients més fidels	4,95



ACOMPANYAMENTS

Bol d'arròs	3,50
Bol de patates fregides	3,50
Bol de verduretes	3,50

Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, sol·liciti la nostra guia d'al·lèrgens.

— Casa —
BRINDA
R E S T A U R A N T

@casabrinda

www.andilana.com
