

MENÚ ESPECIAL DEGUSTACIÓN “A”

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Jamón ibérico al corte y queso curado

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y
frutos secos

Paté de foie con mermelada de higos y piñones

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

Patatas al caliu con muselina de ajos y una pizca de
pimentón

Secreto de cerdo a la brasa con chumy-churry

Chorizos flambeados al Brandy

Risotto de ceps, parmesano y crujiente de calabaza

POSTRE A ELEGIR O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Blanco Albariño, Vino Tinto Rioja, Sangría de
Vino, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Cava y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 25.00 €



MENÚ ESPECIAL DEGUSTACIÓN “B”

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Jamón ibérico al corte

Tabla de quesos con membrillo

Paté de foie con mermelada de higos y piñones

Ensalada de mozzarella de búfala con tomate, albahaca
fresca y vinagreta de anchoas

Tartar de atún rojo con aguacate

Carpaccio de pies de cerdo con sofrito de ajos y
almendra picada

Caracoles en salsa con chorizo y jamón

Medallones de bacalao a la muselina de ajos

Risotto de ceps con parmesano

Gambas a la plancha con ajo y perejil

POSTRE A ELEGIR O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Blanco Albariño, Vino Tinto Rioja, Sangría de
Vino, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Cava y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 30.00 €

Restaurante Braseria Ripollet

C/Casnovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

93 580 95 72 // 627 58 30 36

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com



MENÚ ESPECIAL

“1”

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Jamón ibérico al corte y queso curado

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y frutos secos

Paté de foie con mermelada de higos y piñones

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Patatas al caliu con muselina de ajos y una pizca de pimentón

Chorizos flambeados al Brandy

SEGUNDOS A ESCOGER

Confit de pato rustido con parmentier de manzana y vinagreta de fresa

Secreto a la brasa con “Chumi churry”, patatas fritas y espárragos trigueros

Merluza fresca a la parrilla con wok de verduritas

Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas y pimentón

Fideua de pescado y marisco con all i oli

POSTRE A ELEGIR O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Blanco Albariño, Vino Tinto Rioja, Sangría de Vino, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Cava y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 27.00 €

Restaurante Braseria Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

93 580 95 72 // 627 58 30 36

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com



MENÚ ESPECIAL

“2”

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Jamón ibérico al corte

Tabla de quesos con membrillo

Paté de foie con mermelada de higos y piñones

Ensalada de mozzarella de búfala con tomate, anchoas
y albahaca fresca

Tartar de atún rojo con aguacate

Carpaccio de pies de cerdo con sofrito de ajos y
almendra picada

Gambas a la plancha con ajo y perejil

SEGUNDOS A ESCOGER

Paletilla de cordero rustida a la segoviana con patatas en su
guiso

Entrecot de ternera a la brasa con (salsa roquefort o
pimienta verde) con patatas al caliu y pimientos del padrón

Salmón fresco a la parrilla con wok de verduritas y salsa de
soja

Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas y
pimentón

Risotto de ceps con queso parmesano

POSTRE A ELEGIR O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Blanco Albariño, Vino Tinto Rioja, Sangría de
Vino, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Cava y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 34.00 €

