

diecisiete  
**MENÚS**  
DE EMPRESA 2023  
gradós  
BRASAS & VINOS

diocisiete  
grados  
BRASAS & VINOS

# MENÚ 01

DE EMPRESA 2023

## • ENTRANTES •

A COMPARTIR

### GYOZAS RELLENAS DE GAMBAS

*con salsa de anguila, wakame y ensalada de cebolla*

### ENSALADILLA DE "LA ABUELA MARÍA"

*con ventresca de atún*

### CROQUETAS CASERAS

*de txipirón ó jamón ibérico*

## • PRINCIPALES •

A ELEGIR UNA OPCIÓN

### CARRILLERAS DE TERNERA

*a baja temperatura con puré de boniato y patata*

- 0 -

### LOMO DE BACALAO CONFITADO

*con patata panadera*

- 0 -

### RAVIOLIS

*de espinacas y ricota con salsa fina casera*

## EXTRAS

POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES

CASEROS

BODEGA:

D.O.C. Rioja

Agua y café

• 45 € •

# diocisiete grados BRASAS & VINOS

## MENÚ 02

DE EMPRESA 2023

### • ENTRANTES •

A COMPARTIR

#### BURRATA FRESCA

*con tomates confitados y pesto casero*

#### TARTAR DE ATÚN ROJO

*"yellow fin"*

#### HUEVOS ROTOS

*con solomillo de vaca y mojo picón*

### • PRINCIPALES •

A ELEGIR UNA OPCIÓN

#### SOLOMILLO DE VACA

*a las brasas*

- 0 -

#### BACALAO FRITO

*con causa peruana y alioli de ajo negro*

- 0 -

#### RAVIOLIS

*de espinacas y ricota con salsa fina casera*

## EXTRAS

POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES

CASEROS

BODEGA:

D.O.C. Rioja

Agua y café

• 50 € •

# diecisiete grados BRASAS & VINOS

## MENÚ 03

DE EMPRESA 2023

### • ENTRANTES •

A COMPARTIR

#### ALCACHOFAS FRITAS

*con huevos camperos y jamón ibérico*

#### STEAK TARTAR DE VACA

*con mostaza laponesa karashiv y caviaroli de guindilla*

#### ZAMBURIÑAS A LAS BRASAS

*con soja, jengibre y lima*

### • PRINCIPALES •

A ELEGIR UNA OPCIÓN

#### LOMO ALTO MADURADO 250gr

*a la brasa y al "Corte Japonés"*

- 0 -

#### CORVINA A LA BRASA

*con salteado de verduras baby*

- 0 -

#### RAVIOLIS

*de espinacas y ricota con salsa fina casera*

### EXTRAS

POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES

CASEROS

BODEGA:

D.O.C. Rioja

Agua y café

• 60 € •

# MENÚS

DE EMPRESA 2023  
BRASAS & VINOS

## • CONDICIONES •

DE RESERVA

**Al hacer su reserva para el MENÚ DE EMPRESA 2023,  
lea atentamente estas observaciones:**

*La composición de todos los menús son inalterables.  
Cualquier cambio será nuevamente presupuestado.*

*Los menús incluyen un agua por cada comensal y una botella de vino por cada tres,  
no incluyendo: aperitivos o cervezas.*

*Cualquier producto adicional se cobrará según su consumo.*

*Los menús son para un mínimo de diez personas.*

*Sólo serán atendidos con previa reserva y abonando el 30% del total.*

*Se cobrará la totalidad del número de pax de la reserva hecha.  
Si vinieran menos pax, se abonará el precio total inicial.*

*Con la reserva se obtiene acceso preferente a Trendy.*

## • FELICES FIESTAS •