



# BRONZO

VENECIA, BACARO, BRONZO

**BRONZO** es un bacaro. Una taverna veneciana on compartir “plattillos”, una copa de Prosecco o vi italià & spritz, molt spritz... Cuinem amb amore, platets que et faran viatjar a les terres del nord d’Itàlia, amb el sseus productes i les seves receptes tradicionals.

Al voltant del forn de pedra, gira una carta diferent, on el producte és el protagonista; Sardines en saor, mandonguilles venecianes, “pizzette”, pastes al forn...

**Buon appetito !**





# EIXAMPLE



El nostre primer restaurant. Ubicat en una antiga bodega al cor de l'Eixample, ofereix plats de temporada, "pizzette" al forn de pedra i pastes fresques fetes a casa. A més, disposa d'una preciosa Terrassa & una zona de bar per fer l'aperitiu, un spritz o prendre una copa de vi italià.

Disposem d'un espai privat amb capacitat fins a 14 persones.

En cas de grups més grans, si us plau envia'ns un mail a: [ciao@bronzo.es](mailto:ciao@bronzo.es)

Carrer Còrsega, 307, Barcelona.

# BORN

Al costat del Mercat del Born, en una antiga botiga de salaons, ofereix la seva carta de producte de temporada, amb platets tradicionals de les tabernes venecianes, “pizzate” al forn de pedra & pasta fresca. També pots prendre un spritz o una copa de vi italià a la nostra zona de bar, o provar una gran varietat de formatges i embotits de la Salumeria.

Disposem d'espai per fins a 30 persones al nostre menjador.

En cas de grups més grans, si us plau envia'ns un mail a: [ciao@bronzo.es](mailto:ciao@bronzo.es)

Carrer del Rec, 60, Barcelona.



# GASTRO SPIRIT

La gastronomia de Bronzo ha estat ideada per compartir, basada en les autèntiques receptes de les avies venecianes. Com elles, només utilitzem productes frescos de temporada, de petits productors, tan locals com de diferents regions italianes, que portem setmanalment.

Els nostres plats estan inspirats en la gastronomia tradicional del nord d'Itàlia, on el producte és el protagonista, i les elaboracions són només les justes i necessàries per realçar les seves qualitats.

En els nostres menús destaquen els "Spuntini", petits platets típics de les tabernes venecianes, pastes fetes a casa i pizzette al forn de pedra.



# MENÚ BACARO

## PIATTI PER COMPARTIR

Olives dolces sicilianes  
Stracciatella & pesto  
Patates Bronzo  
Crocchette Caesar  
Tomino amb Speck (formatge al forn)  
Mandonguilles venecianes  
Pizzetta per compartir (màxim 2 opcions diferents)

## DOLCE PER COMPARTIR

Cheesecake de gorgonzola

## BEVANDE

Pinot Grigio BIO, Campagnola, VENETO  
Montepulciano, Villa Adami, ABRUZZO  
Aigua mineral  
Cafès i infusions  
Focaccia artesana

## PREU PER PERSONA

35€

Els nostres preus són amb IVA inclòs.  
S'inclourà ½ ampolla de vi per persona.  
El preu no inclou altres vins o begudes de la carta.





## MENÚ SPUNTINI

### PIATTI PER COMPARTIR

Olives dolces sicilianes  
Seitons amb amaro & llima  
Steak tartare d'en Harry  
Baccalà mantecato  
Fritto misto: Calamari & zucchine

### PRIMO

Rigatoni, mandonguilles & tòfona

### DOLCE

Tiramisú

### BEVANDE

Pinot Grigio BIO, Campagnola, VENETO  
Montepulciano, Villa Adami, ABRUZZO  
Aigua mineral  
Cafès i infusions  
Focaccia artesana

### PREU PER PERSONA

42€



Els nostres preus són amb IVA inclòs.  
S'inclourà ½ ampolla de vi per persona.  
El preu no inclou altres vins o begudes de la carta.

# MENÚ BRONZO

## PIATTI PARA COMPARTIR

Olives dolces sicilianes  
Robiola & Mortadella  
Anchoves 00, mantega & llimona  
Vitello tonnato  
Fritto misto: Calamari & zucchini  
Mandonguilles venecianes

## PRIMO A ELEGIR

Agnolotti de baccalá mantecato, botarga & negre  
ó  
Agnolotti de manzo brasato, salsa de nous

## DOLCE

Pastís calent de xocolata amb gelat d'avellana

## BEVANDE

Pinot Grigio BIO, Campagnola, VENETO  
Montepulciano, Villa Adami, ABRUZZO  
Aigua mineral  
Cafès i infusions  
Focaccia artesana

## PREU PER PERSONA

49€

Els nostres preus són amb IVA inclòs.  
S'inclourà ½ ampolla de vi per persona.  
El preu no inclou altres vins o begudes de la carta.





# EIXAMPLE





# BORN



# CONDICIONS DE LA RESERVA



Preguem la màxima puntualitat. Els horaris de reserva s'ajusten per facilitar el servei de sala i cuina i així poder oferir una millor atenció.

En cas d'al·lèrgies, intoleràncies alimentaries o dietes especials, es important comunicar-ho al formalitzar la reserva. Disposem d'opcions vegetarianes i sense gluten.

Serà sol·licitat el 30% del valor total del servei en el moment de la confirmació d'aquest.

El número final d'assistents s'haurà de confirmar, com a màxim 24 hores abans de l'esdeveniment. Passat aquest temps, tota cancel·lació o reducció, serà cobrada al 100% del seu import.