

# BRONZO



---

## MENÚS NATALE 2025

---

Nuestros platos se sirven  
para compartir, al medio de la mesa.  
Como en las familias italianas

## MENÚ BACARO NATALE 45€ POR PERSONA

Por favor, avísanos si tienes alguna  
alergia, para poder adaptar el menú  
a tus necesidades

---

### PIATTI PARA COMPARTIR

---

#### *OLIVAS DULCES & FOCACCIA ARTESANA (V)*

Olivas sicilianas marinadas con cítricos, acompañadas de nuestra focaccia artesana

#### *MORTADELLA CON ALMENDRAS TOSTADAS*

Mortadella de Bologna cortada finísima, servida con almendras tostadas

#### *STRACCIATELLA CON TRUFA & NUECES (V)*

Stracciatella de burrata fresca, servida con salsa de trufa negra & nueces

#### *PATATAS BRONZO (V)*

Patatas fritas, servidas con nuestra salsa de ajo asado, tomate & romero

#### *ALBÓNDIGAS VENECIANAS*

Receta tradicional, con semillas de hinojo, salsa de tomate & zanahoria ligeramente picante

#### *TOMINO CON SETAS DE TEMPORADA (V)*

Queso Tomino DOP, fundido al horno & servido con setas frescas de temporada

#### *PIZZETTA NATALE*

Nuestra pizzetta más especial; con guanciales crujientes, crema de pecorino  
& trufa, setas frescas & mucho parmesano

---

### DOLCE

---

#### *CREMA DE MASCARPONE CON HELADO DE CAFÉ*

Suave crema de mascarpone batido, croutons caramelizados de Pandoro,  
chocolate & helado de café

#### *SHOT DE LIMONCELLO*

---

### BEVANDE

---

#### *TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

#### *MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

#### *AGUA MINERAL*

#### *CAFÉS*

Nuestros platos se sirven  
para compartir, al medio de la mesa.  
Como en las familias italianas

## MENÚ SPUNTINI NATALE 50€ POR PERSONA

Por favor, avísanos si tienes alguna  
alergia, para poder adaptar el menú  
a tus necesidades

### PIATTI PARA COMPARTIR

#### *OLIVAS DULCES & FOCACCIA ARTESANA (V)*

Olivas sicilianas marinadas con cítricos, acompañadas de nuestra focaccia artesana

#### *SURTIDO DE EMBUTIDOS DE NUESTRA SALUMERIA*

Mortadella de Bologna, Coppa & Finocchiona Toscana, servidas con almendras tostadas

#### *STRACCIATELLA CON TRUFA & NUECES (V)*

Stracciatella de burrata fresca, servida con salsa de trufa negra & nueces

#### *VITELLO TONNATO*

Ternera asada en su punto, servida con la clásica salsa tonnata

#### *TORTILLA CARBONARA*

Jugosa tortilla de patata, cebolla & guanciale crujiente, servida con salsa de pecorino

### PRIMO PIATTO

#### *GNOCCHI BURRO E FUNGHI*

Gnocchi hechos en casa, con mantequilla tostada & ceps frescos

### DOLCE

#### *CREMA DE MASCARPONE CON HELADO DE CAFÉ*

Suave crema de mascarpone batido, croutons caramelizados de Pandoro,  
chocolate & helado de café

#### *SHOT DE LIMONCELLO*

### BEVANDE

*TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*AGUA MINERAL*

*CAFÉS*

Nuestros platos se sirven  
para compartir, al medio de la mesa.  
Como en las familias italianas

## MENÚ FONDATORE NATALE 54€ POR PERSONA

Por favor, avísanos si tienes alguna  
alergia, para poder adaptar el menú  
a tus necesidades

### PIATTI PARA COMPARTIR

#### *OLIVAS DULCES & FOCACCIA ARTESANA (V)*

Olivas sicilianas marinadas con cítricos, acompañadas de nuestra focaccia artesana

#### *SURTIDO DE EMBUTIDOS DE NUESTRA SALUMERIA*

Mortadella de Bologna, Coppa & Finocchiona Toscana, servidas con almendras tostadas

#### *STEAK TARTARE DE HARRY*

Carne de ternera cortada a cuchillo, aliñada como en Harry's Bar & servida con massa de pizza

#### *FRITTO MISTO*

Calamar, gambita & calabacín fritos, acompañado de mayonesa de albahaca

#### *PIZZETTA NATALE*

Nuestra pizzetta más especial; con guanciale crujiente, crema de pecorino  
& trufa, setas frescas & mucho parmesano

### PRIMO PIATTO

#### *RISOTTO GAMBERI*

Risotto con tartare de gamba roja

O

#### *RISOTTO FUNGHI E ANATRA*

Risotto de ceps & magret de pato

### DOLCE

#### *CREMA DE MASCARPONE CON HELADO DE CAFÉ*

Suave crema de mascarpone batido, croutons caramelizados de Pandoro,  
chocolate & helado de café

#### *SHOT DE LIMONCELLO*

### BEVANDE

*TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*AGUA MINERAL*

*CAFÉS*

Nuestros platos se sirven  
para compartir, al medio de la mesa.  
Como en las familias italianas

## MENÚ FESTIVAL NATALE 60€ POR PERSONA

Por favor, avísanos si tienes alguna  
alergia, para poder adaptar el menú  
a tus necesidades

### PIATTI PARA COMPARTIR

#### *OLIVAS DULCES & FOCACCIA ARTESANA (V)*

Olivas sicilianas marinadas con cítricos, acompañadas de nuestra focaccia artesana

#### *SURTIDO DE PESCADOS VENECIANOS*

Baccalà mantecato, Sardina en saor, Boquerón con amaro & lima, Anchoa 00 con mantequilla & limón

#### *VITELLO TONNATO*

Ternera asada en su punto, servida con la clásica salsa tonnata

#### *TORTILLA CARBONARA*

Jugosa tortilla de patata, cebolla & guanciale crujiente, servida con salsa de pecorino

### PRIMO PIATTO

#### *CAVATELLI CON GAMBA ROJA*

Cavatelli con crudo de gamba roja, salsa de sus jugos & stracciatella fresca

### SECONDO PIATTO

#### *TAGLIATTA DI MANZO*

Servida al centro de la mesa, con nuestras patatas rústicas

### DOLCE

#### *CREMA DE MASCARPONE CON HELADO DE CAFÉ*

Suave crema de mascarpone batido, croutons caramelizados de Pandoro,  
chocolate & helado de café

#### *SHOT DE LIMONCELLO*

### BEVANDE

*TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE*

*AGUA MINERAL*

*CAFÉS*

Platillos para compartir,  
vinos italianos, Prosecco & Spritz

# BRONZO

Solo productos frescos,  
de temporada, 100% italianos

CÒRSEGA, 307 - EIXAMPLE - 930 219 005

REC, 60 - BORN - 934 596 444

## CARACTERÍSTICAS

### *BRONZO EIXAMPLE*

Disponemos de un espacio privado con capacidad hasta 12 personas  
En caso de grupos mayores, por favor contactar con [cao@bronzo.es](mailto:cao@bronzo.es)

### *BRONZO BORN*

Disponemos de espacio para hasta 30 personas en nuestro comedor  
En caso de grupos mayores, por favor contactar con [cao@bronzo.es](mailto:cao@bronzo.es)

---

## CONDICIONES DE LA RESERVA

Rogamos máxima puntualidad  
Los horarios de reserva se ajustan para facilitar el servicio de la sala y cocina  
y así poder ofrecer una mejor atención

En caso de alergias, intolerancias alimentarias o dietas especiales,  
es importante comunicarlo al formalizar la reserva  
Disponemos de opciones vegetarianas y sin gluten

Será solicitado el 30% del valor total del servicio,  
en el momento de la confirmación del mismo

El número final de asistentes deberá ser confirmado,  
como máximo 24 horas antes del evento  
Pasado este tiempo, toda cancelación o reducción, será cobrada al 100% de su importe