

BRONZO



MENÚS 2026

Els nostres plats es serveixen
per compartir, al centre de la taula.
Com a les famílies italianes

MENÚ BACARO
39€ PER PERSONA

Si us plau, avisa'ns si tens alguna
al·lèrgia, per poder adaptar el menú
a les teves necessitats

PIATTI PER COMPARTIR

OLIVES DOLCES & FOCACCIA ARTESANA (V)

Olives sicilianes marinades amb cítrics, acompanyades de la nostra focaccia artesana

MORTADELLA AMB AMETLLES TORRADES

Mortadella de Bologna tallada finíssima, servida amb ametlles torrades

STRACCIATELLA & PESTO (V)

Stracciatella de burrata fresca, servida amb un delicat pesto casolà

PATATES BRONZO (V)

Patates fregides, servides amb la nostra salsa d'all confitat, tomàquet & romaní

MANDONGUILLES VENECIANES

Recepta tradicional, amb llavors de fonoll, salsa de tomàquet & pastanaga. Lleugerament picant

TOMINO AMB SPECK (V)

Formatge Tomino DOP, fos al forn & embolicat en fines làmines d'speck

PIZZETTE

Pizzette servides al centre de la taula, a escollir de la nostra carta
Màx 2 tipus diferents

DOLCE

PASTÍS CALENT DE XOCOLATA AMB GELAT D'AVELLANA

Pastís de xocolata, servit calent amb deliciós gelat d'avellana
Et fondràs

BEVANDE

TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

AIGUA MINERAL

CAFÈS

Els nostres plats es serveixen
per compartir, al centre de la taula.
Com a les famílies italianes

MENÚ SPUNTINI
45€ PER PERSONA

Si us plau, avisa'ns si tens alguna
al·lèrgia, per poder adaptar el menú
a les teves necessitats

PIATTI PER COMPARTIR

OLIVES DOLCES & FOCACCIA ARTESANA (V)

Olives sicilianes marinades amb cítrics, acompanyades de la nostra focaccia artesana

ASSORTIMENT D'EMBOTITS DE LA NOSTRA SALUMERIA

Mortadella de Bologna, Coppa & Finocchiona Toscana, servides amb ametlles torrades

STRACCIATELLA & PESTO (V)

Stracciatella de burrata fresca, servida amb un delicat pesto casolà

VITELLO TONNATO

Vedella rostida al seu punt, servida amb la clàssica salsa tonnata

TRUITA CARBONARA

Suculenta truita de patates, ceba & guanciale cruixent, servida amb salsa de pecorino

PRIMO PIATTO

RIGATONI, MANDONGUILLES & TÒFONA

Pasta fresca feta a casa, amb salsa de bolets, tòfona & mandonguilles
Acabada al nostre forn de pedra

DOLCE

TIRAMISÙ

El clàssic, com a Treviso

BEVANDE

TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

AIGUA MINERAL

CAFÈS

Els nostres plats es serveixen
per compartir, al centre de la taula.
Com a les famílies italianes

MENÚ FONDATORE
48€ PER PERSONA

Si us plau, avisa'ns si tens alguna
al·lèrgia, per poder adaptar el menú
a les teves necessitats

PIATTI PER COMPARTIR

OLIVES DOLCES & FOCACCIA ARTESANA (V)

Olives sicilianes marinades amb cítrics, acompanyades de la nostra focaccia artesana

ASSORTIMENT D'EMBOTITS DE LA NOSTRA SALUMERIA

Mortadella de Bologna, Coppa & Finocchiona Toscana, servides amb ametlles torrades

STEAK TARTARE D'EN HARRY

Carn de vedella tallada a ganivet, amanida com al Harry's Bar & servida amb massa de pizza

FRITTO MISTO

Calamar, gambeta & carbassó fregits, acompanyat de maionesa d'alfàbrega

PIZZETTE

Pizzette servides al centre de la taula, a escollir de la nostra carta
Máx 2 tipus diferents

PRIMO PIATTO

CAVATELLI AMB GUANCIALE & PESTO DE PISTACCHIO

Pasta fresca fatta in casa, amb guanciale cruixent & cremós pesto de pistacchio

DOLCE

TIRAMISÙ

El clàssic, com a Treviso

BEVANDE

TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

AIGUA MINERAL

CAFÈS

Els nostres plats es serveixen
per compartir, al centre de la taula.
Com a les famílies italianes

MENÚ FESTIVAL
53€ PER PERSONA

Si us plau, avisa'ns si tens alguna
al·lèrgia, per poder adaptar el menú
a les teves necessitats

PIATTI PER COMPARTIR

OLIVES DOLCES & FOCACCIA ARTESANA (V)

Olives sicilianes marinades amb cítrics, acompanyades de la nostra focaccia artesana

ASSORTIMENT DE PEIXOS VENECIANS

Baccalà mantecato, sardina en saor, seitó amb amaro & llima, anxova 00 amb mantega & llimona

VITELLO TONNATO

Vedella rostida al seu punt, servida amb la clàssica salsa tonnata

TRUITA CARBONARA

Suculenta truita de patates, ceba & guanciale cruixent, servida amb salsa de pecorino

PRIMO PIATTO

RISOTTO DE GAMBA VERMELLA

Cremós risotto de gamba vermella amb cruïda de gamba & mantecato dels seus coralls

SECONDO PIATTO

TAGLIATTA DI MANZO

Servida al centre de la taula amb les patates rústiques

DOLCE

CHEESECAKE DE GORGONZOLA

Suau cheesecake de gorgonzola, servit calent per compartir

BEVANDE

TREBBIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, BIO NATUM, LE MARCHE

AIGUA MINERAL

CAFÈS

Platets per compartir,
vins italians, Prosecco & Spritz

BRONZO

Només productes frescos,
de temporada, 100% italians

CÒRSEGA, 307 - EIXAMPLE - 930 219 005

REC, 60 - BORN - 934 596 444

CARACTERÍSTIQUES

BRONZO EIXAMPLE

Disposem d'un espai privat amb capacitat fins a 12 persones
En cas de grups més grans, si us plau, poseu-vos en contacte amb eventos@bronzo.es

BRONZO BORN

Disposem d'espai fins a 30 persones al nostre menjador.
En cas de grups més grans, si us plau, poseu-vos en contacte amb eventos@bronzo.es

CONDICIONS DE LA RESERVA

Preguem la màxima puntualitat

Els horaris de reserva s'ajusten per tal de facilitar el servei de sala i cuina,
i així poder oferir una millor atenció

En cas d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o dietes especials,
és important comunicar-ho en formalitzar la reserva

Disposem d'opcions vegetarianes i sense gluten

Es sol·licitarà el 30% del valor total del servei
en el moment de la seva confirmació

El nombre final d'assistents haurà de ser confirmat com a màxim 24 hores abans de l'esdeveniment.
Passat aquest termini, qualsevol cancel·lació o reducció serà cobrada al 100 % del seu import.