

BRONZO



MENÚS 2026

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

MENÚ BACARO
39€ 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 & PESTO (V)

Stracciatella de burrata fresca, servida con un delicado pesto casero

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 SPECK (V)

Queso Tomino DOP, fundido al horno & envuelto en finas láminas de speck

PIZZETTE

Pizzette servida al centro de la mesa a elegir de nuestra carta
Máx 2 tipos diferentes

DOLCE

PASTEL CALIENTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANA

Pastel de chocolate, servido caliente con delicioso helado de avellana
Te vas a derretir

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
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

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE NUESTRA SALUMERIA

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

STRACCIATELLA & PESTO (V)

Stracciatella de burrata fresca, servida con un delicado pesto casero

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

RIGATONI, ALBÓNDIGAS & TRUFA

Pasta fresca hecha en casa, con salsa de setas, trufa & albóndigas
Acabada en nuestro horno de piedra

DOLCE

TIRAMISÙ

El clásico, como en Treviso

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
48€ 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

PIZZETTE

Pizzette servida al centro de la mesa a elegir de nuestra carta
Máx 2 tipos diferentes

PRIMO PIATTO

CAVATELLI CON GUANCIALE & PESTO DE PISTACCHIO

Pasta fresca fatta in casa, con guanciale crujiente & cremoso pesto de pistacchio

DOLCE

TIRAMISÙ

El clásico, como en Treviso

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
53€ 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

RISOTTO DE GAMBA ROJA

Cremoso risotto de gamba roja con crudo de gamba & mantecato con sus jugos

SECONDO PIATTO

TAGLIATTA DI MANZO

Servida al centro de la mesa, con nuestras patatas rústicas

DOLCE

CHEESECAKE DE GORGONZOLA

Suave cheesecake de gorgonzola, servido templado para compartir

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 eventos@bronzo.es

BRONZO BORN

Disponemos de espacio para hasta 30 personas en nuestro comedor
En caso de grupos mayores, por favor contactar con eventos@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