

BRONZO



MENÚS NATALE 2026

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

**MENÚ BACARO
NATALE**
46€ 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 PISTACCHIO (V)

Stracciatella de burrata fresca, servida con pesto de pistacchio casero & tomate semi-seco

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 guanciale crujiente, crema de pecorino
& trufa, setas frescas & mucho parmesano

DOLCE

TIRAMISÚ DE PANDORO

Nuestro clásico, pero con el toque festivo del Pandoro artesano

SHOT DE LIMONCELLO

BEVANDE

GOTTO BIANCO, PINOT GRIGIO, VENETO

GOTTO ROSSO, VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO

AGUA MINERAL

CAFÉS

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

MENÚ SPUNTINI
NATALE
52€ 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 GAMBA ROJA

Stracciatella de burrata fresca, servida con tartare de gamba roja & un toque de lima

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

TIRAMISÚ DE PANDORO

Nuestro clásico, pero con el toque festivo del Pandoro artesano

SHOT DE LIMONCELLO

BEVANDE

GOTTO BIANCO, PINOT GRIGIO, VENETO

GOTTO ROSSO, VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO

AGUA MINERAL

CAFÉS

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

MENÚ FONDATORE
NATALE
56€ 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

CROCCHETTE DE GAMBA ROJA

Nuestras deliciosas croquetas de gamba roja

PIZZETTA NATALE

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

PRIMO PIATTO

RAVIOLI DI ASTICE E ZAFFERANO

Raviolis frescos rellenos de bogovante, servidos con una cremosa salsa de azafrán

O

RAVIOLI DI FOIE E ANATRA

Raviolis frescos rellenos de foie, servidos con nuestro ragù de pato

DOLCE

TIRAMISÚ DE PANDORO

Nuestro clásico, pero con el toque festivo del Pandoro artesano

SHOT DE LIMONCELLO

BEVANDE

GOTTO BIANCO, PINOT GRIGIO, VENETO

GOTTO ROSSO, VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO

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

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

MENÚ FESTIVAL
NATALE
62€ 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

TIRAMISÚ DE PANDORO

Nuestro clásico, pero con el toque festivo del Pandoro artesano

SHOT DE LIMONCELLO

BEVANDE

GOTTO BIANCO, PINOT GRIGIO, VENETO

GOTTO ROSSO, VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO

AGUA MINERAL

CAFÉS

NUESTROS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO. EL PRECIO INCLUYE ½ BOTELLA DE VINO POR PERSONA.
EL MENÚ NO INCLUYE COPAS, U OTRAS BEBIDAS DE LA CARTA

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 ciao@bronzo.es

BRONZO BORN

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