



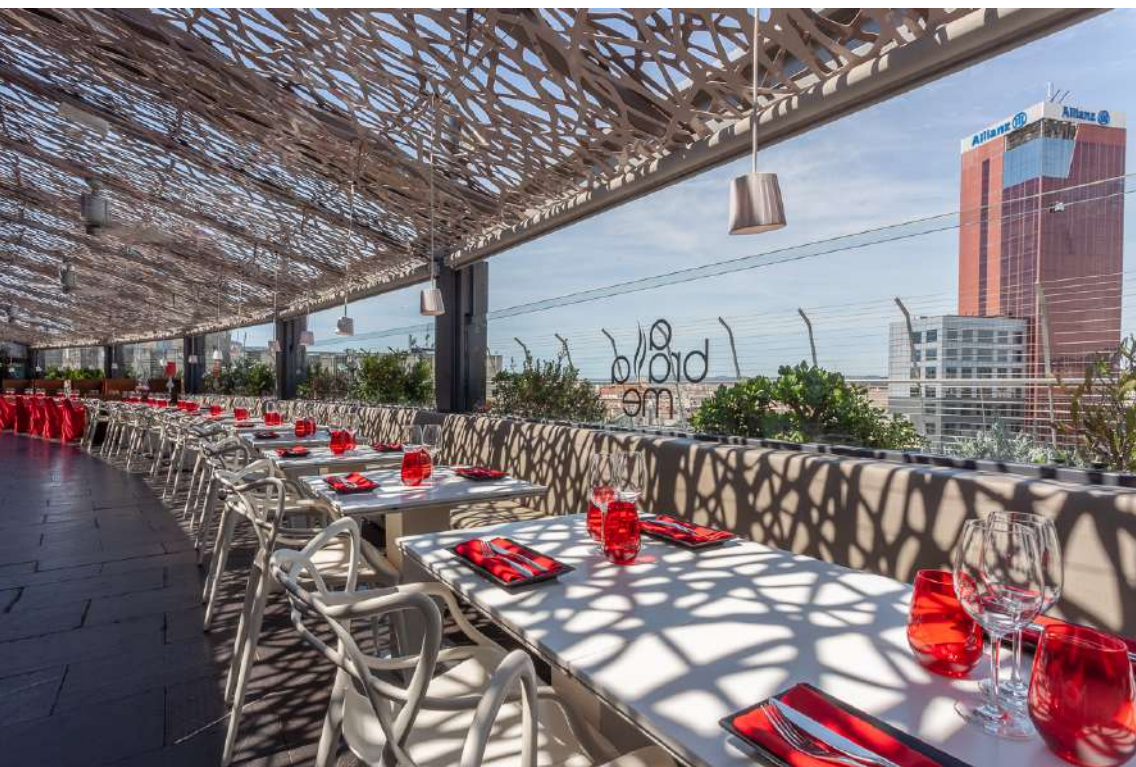
Cúpula Las Arenas

# BRASA MEDITERRÁNEA HOMEMADE CUISINE

[www.restauranteabrassame.com](http://www.restauranteabrassame.com)

+34 93 425 54 91

[hola@abrassame.com](mailto:hola@abrassame.com)



ILUSIÓN

## PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra caramelizada, mezclum, remolacha, frambuesas, pipas y crema de balsámico de frutos rojos

Patatas bravas Abrassame

Berenjenas crujientes con miel de flores y twist de lima

Mejillones al vapor con vino, limón y orégano

## SEGUNDOS A ESCOGER

Dorada a la brasa

Pluma ibérica a la brasa

## POSTRES A ESCOGER

Crema catalana con barretina

Sorbete de mango

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

\*1 botella de vino cada 3 comensales

\*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

35 €  
IVA Incluido



## DIVERSIÓN

### PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada Caesar con pollo escabechado, queso manchego, bacón, anchoas, salsa de curry y croutons

Crispy brócoli en tempura con chispa, comino y lima

Huevos ecológicos estrellados con patatas y jamón ibérico

Pescadito frito, como en Cádiz

### SEGUNDOS A ESCOGER

Salmón a la brasa

Picanha a la brasa

### POSTRES A ESCOGER

American cheesecake

Helado artesanal de chocolate

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

\*1 botella de vino cada 3 comensales

\*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

45 €  
IVA Incluido



## PASIÓN

### PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada de ventresca con aguacate, pimiento escalibado, cebolla, tomate natural y olivada con ajos confitados

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Carpaccio de atún Bluefin con soja, aceite de oliva y sal Maldon

Jamón ibérico D.O. Salamanca sobre pan de cristal

### SEGUNDOS A ESCOGER

Lubina a la brasa marinada en soja, tomillo y 5 pimientas

Entrecot de vaca vieja Simmental madurado 40 días

### POSTRES A ESCOGER

Súper tarta tatin

Helado artesanal de yogur kéfir y lima

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

\*1 botella de vino cada 3 comensales

\*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

55 €  
IVA Incluido



## IMPRESIÓN

### PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada de ventresca con aguacate, pimiento escalibado, cebolla, tomate natural y olivada con ajos confitados

Ostra al natural del Delta

Anchoa de Santoña 00

Pulpo a la brasa con patatas y pimentón de Vera

Almejas con sofrito picante y fino de Málaga

Jamón ibérico 100% bellota DO Extremadura sobre pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra

### SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz caldoso de bogavante

Rodaballo a la brasa 300 gr

Solomillo de vaca vieja 230 gr

### POSTRES A ESCOGER

Torrija de brioche con crema quemada

Rocas de chocolate 5 continentes

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

\*1 botella de vino cada 3 comensales

\*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

85 €

IVA Incluido



## TAPASIÓN

IDEAL PARA EVENTOS TIPO COCKTAIL

### TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons

Patatas bravas Abrasame

Pinchos de chistorra de ternera curada asada en brasas

Croquetas caseras de jamón ibérico

Berenjenas crujientes con miel de flores

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Jamón ibérico 100% bellota DO Extremadura sobre pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra

Hamburguesa 100% de vaca vieja madurada 35 días picada a mano

### POSTRE

Rocas volcánicas de chocolate

Pan, Agua, Vino y Café/Infusión

\*1 botella de vino cada 3 comensales

55 €

IVA Incluido



## POLITICA DE CANCELACIÓN/MODIFICACIÓN DE RESERVAS RESERVAS PARA GRUPOS DE 20 COMENSALES EN ADELANTE

- 1 – El cliente deberá de realizar el pago del 30% sobre el importe total para confirmar la reserva.
- 2 – El cliente deberá de informar al restaurante Abrassame de la cancelación o modificación de la reserva tan pronto como le sea posible. La reserva efectuada podrá cancelarse sin gastos, comprometiéndose a devolver el 100% del importe de la confirmación. Siempre que se realice con 7 días antes o más de antelación a la fecha de la reserva, mediante comunicación por escrito al e-mail [hola@abrassame.com](mailto:hola@abrassame.com).
- 3 – En caso de anulación de la reserva con menos de 7 días de antelación a la fecha de la reserva, los gastos ascienden al 100% del importe de la confirmación de la reserva, en concepto de penalización y se procederá a la cancelación de la reserva.
- 4 – En caso de no presentarse, se penalizará con el 100% del importe total de la reserva, en concepto de gastos de producción y compras, y se procederá a la cancelación de la reserva.
- 5 – La elección de los platos deberá informarse con 5 días de antelación a la fecha de la reserva. En el caso que no se comunicara con dicha previsión, podría conllevar que algún comensal no pudiera elegir el plato deseado por posible falta de stock.
- 6 – Siempre podrá modificar la reserva (número de comensales y/o ubicación de la mesa) enviando un email a [hola@abrassame.com](mailto:hola@abrassame.com) con 5 días de antelación a la reserva como fecha límite. En el caso que se dé de baja algún comensal después de 5 días, se cobrará el importe total contratado.
- 7 – En el caso que por restricciones impuestas por el gobierno no se pudiera celebrar el evento, se abonaría el 100% del importe de la confirmación sin tener en cuenta los días que falten para la fecha de la reserva.

\*Los gastos bancarios generados por anulaciones de reservas irán a cargo del cliente.