

BRUSCA BREWPUB

PONENT, 18 – MANACOR – 871 252 550 – WWW.BRUSCA.ES



MENÚ MOSTRA/ MENÚ MOSTRA (25€ P.P):

ENTRANT (A TRIAR-NE UN)/ ENTRANTE (A ELEGIR UNO):

Formatge tendre de cabra artesà elaborat a Manacor a la planxa amb oli de julivert.
Queso tierno de cabra artesano elaborado en Manacor a la plancha con aceite de perejil.

Variat de sis croquetes amb un pessic d'amanida.
Variado de seis croquetas con un pellizco de ensalada.

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) / PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO):

Hamburguesa de vedella amb xips de moniato. Dues opcions disponibles:
amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada o amb pasta d'alvocat,
tomàtiga seca i ceba cruixent.

Hamburguesa de ternera con chips de boniato. Dos opciones disponibles:
con queso de cabra y cebolla caramelizada o con guacamole, tomate seco
y cebolla crujiente.

Costelles de porc a baixa temperatura a l'estil BBQ.
Costillas de cerdo a baja temperatura al estilo BBQ.

POSTRE (A TRIAR-NE UN) / POSTRE (A ELEGIR UNO):

Sorbet casolà de mandarines de Manacor amb cervesa artesana de fruites.
Sorbete casero de mandarinas de Manacor con cerveza artesana de frutas.

BEGUDA / BEBIDA:

Inclou dues cerveses artesanes d'elaboració pròpia de 25cl,
una maridada amb l'entrant (estil Munich Helles o estil Best Bitter)
i l'altra amb el plat principal.

Incluye dos cervezas artesanas de elaboración propia de 25cl,
una maridada con el entrante (estilo Munich Helles o estilo Best Bitter)
y la otra con el plato principal.

MOSTRA
DE CUINA DE
MALLORCA

