

BRACOS

EL ARTE NUESTRO

Programa tus pedidos



Bracosrestaurantemedellin

315-446-80-22 311-812-25-97



“Hasta que te comprometes existe la duda, la posibilidad de retroceder; pero en el momento en que te comprometes de verdad la providencia también actúa.
Sea lo que sea que puedas o sueñes que puedas hacer, comiéndalo, porque el atrevimiento posee genio, poder y magia”

J.W. GOETHE

En el transitar de la vida que nos corresponde como empresa, la esperanza y los sueños han triunfado gracias a la compañía y la mano amiga de seres humanos sin los cuales nuestro existir sería un imposible.

Bracos es un producto, una experiencia, un restaurante exquisito que fomenta las creaciones innovadoras de su propia cocina, cada plato está conformado por pan, vegetales, queso y proteína, sorprendiendo al paladar con una combinación de sabores sutiles, suaves, intensos y armoniosos entre sí.

Amamos el arte, lo exclusivo, los viajes y la buena mesa.

ENTRANTES

CREMA DE TOMATE

En esta preparación los tomates son cocinados lentamente e intensificados en sabor por pequeñas hojas de albahaca, un poco de pesto y queso de búfala finalizan esta tradicional forma de concebir tan bellos sabores.

8.000

ACOMPAÑANTES

Para cada uno de los Bracos elige alguno de los acompañantes de nuestra cocina:

- Papa en especias italianas, al horno y con centro de queso y almendra
 - Tomates con reducción de balsámico, queso de búfala y albahaca.
- Exquisita mezcla de hierbas compuesta por rúgula, albahaca, acelga, albahaca morada y trozos de fresa.

5.500

NUESTRA LÍNEA LIGERA

UN ALIMENTO LIGERO CON TOQUES LLENOS DE EXQUISITEZ

BRACO Tradición

Jamón ahumado —————

Nuestra primera propuesta con maíz joven y semidulce, salsa tipo parrilla, jamón ahumado, queso mozzarella y tocineta.

5.000

BRACO Escandinavo

————— Cerdo

Una hermosa preparación con punta de anca de cerdo bañado en miel de naranja y acompañado de tomates, balsámico, albahaca, trozos de tocineta y queso tipo crema.

5.500

BRACO

Milán

Pollo _____

Filete de pollo con trozos de tomates deshidratados, albahaca, queso mozzarella y salsa de perejil y cilantro.

5.500

BRACO

Mediterráneo

_____ Vegetariano

Componemos una armoniosa combinación de sabores entre pepinos agri dulces, abundante mozzarella, pesto y tomates bañados en reducción de balsámico.

5.500

BRACO

Asiático

Vegetariano _____

Berenjenas deshidratadas bañadas en aceite de ajo, queso holandés, queso azul y mézclun en vinagreta de pino

5.500

NUESTRA LÍNEA FUERTE

BRACO Mogav

Solomito

En esta composición el corte de solomito de res (140 gm) marinado en cerveza por mas de seis horas y el pan Fracés semiblando son servidos con salsa de cilantro, queso tipo crema, tomates deshidratados y cebolla caramelizada.

28.000

BRACO Qrattan

Pollo

Compuesto por un corte de pechuga (150 gm) marinada en hierbas provenzales y mostaza rústica, servido en un pan de tres granos y acompañado de tomates cherry, arándanos, pesto y queso gouda.

27.000

BRACO Ross

_____ Cerdo

Descubrimos que el sabor del cerdo (130 grm) permanece en un corte grueso y tierno, este resalta por la mezcla de naranja y toques de vino blanco, que en armonía con el sabor del vinagre balsámico, el tomate, la albahaca y un corte de tocینeta, brindan un sabor perfecto para un pan blando semidulce.

25.000

BRACO De la rue

Pollo o Cerdo _____

Nuestra primera creación con el sabor exquisito de la parrilla en el cerdo o pechuga en miel (140 grm), maíz fresco, queso mozzarella, tocینeta y pan semidulce.

22.000



BRACO Verto

Tomates

Nos acercamos al sabor mediterráneo con un juego de tomates en reducción de balsámico, pan tres granos, queso Camembert, queso Mozzarella, pepinos agridulces y pesto.

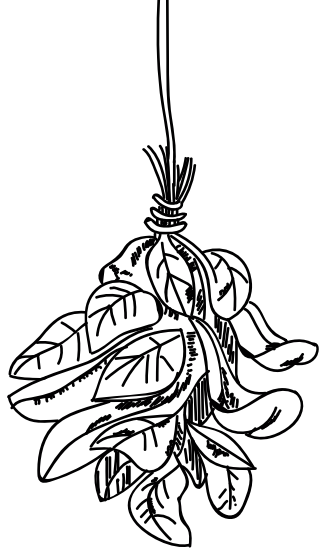
23.000

BRACO Berné

————— Berenjenas

Berenjenas envueltas en el sabor de la parrilla y perejil, queso gouda, rúgula y albahaca. Terminamos esta composición con el sabor agrio y dulce de las uchuvas y pan tres granos.

23.000



BEBIDAS DE

AUTOR

RÚSTICAS

Sandía macerada con menta y limón

BATIDOS

Fresa, piña y gulupa

6.000



“El motivo es para mí del todo secundario; lo que quiero representar es lo que existe entre el motivo y yo”