



**Menú especial en el restaurante Vraba para el Salón Náutico**

**€35**

El restaurante Vraba ofrece una propuesta fresca y cuidada con vistas únicas al Port Vell. Su cocina combina producto local de calidad con un ambiente relajado, ideal para disfrutar durante el Salón Náutico de Barcelona.

### **ENTRANTES**

Croqueta de meloso de ternera

Buñuelo de bacalao con alioli ligero de membrillo

Ensalada de tomate, mango, aguacate y jalapeño

### **PRINCIPAL A ESCOGER**

Filete wellintoff

Lubina a la brasa

Berenjena parmiggiana

### **POSTRE**

Flan de yogur

### **BODEGA / CATA**

Mirgin - alta alella

Vabor - terra alta

Lilat – Empordà

Reserva ya tu mesa llamando al +34 610 21 17 50 o escribiendo un email a

[eduardo@vrabarestaurant.com](mailto:eduardo@vrabarestaurant.com)



**Menú especial al restaurant Vraba per al Saló Nàutic**

**€35**

El restaurant Vraba ofereix una proposta fresca i acurada, amb vistes úniques al Port Vell. La seva cuina combina producte local de qualitat amb un ambient relaxat, ideal per gaudir durant el **Salón Náutico de Barcelona**.

### **ENTRANTS**

Croqueta de melós de vedella

Bunyol de bacallà amb allioli lleuger de codony

Amanida de tomàquet, mango, alvocat i jalapeño

### **PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR**

Filet wellintoff

Llobarro a la brasa

Albergínia a la parmigiana

### **POSTRES**

Flam de iogurt

### **CELLER / TAST**

Mirgin - alta alella

Vabor - terra alta

Lilat – Empordà

Reserva ara la teva taula trucant al **+34 610 21 17 50** o escrivint a **eduardo@vrabarestaurant.com**



Special menu at Vraba restaurant for Salón Náutico

**€35**

Vraba offers a fresh, carefully crafted proposal with unique views over Port Vell. Its cuisine pairs quality local produce with a relaxed atmosphere—perfect to enjoy during the Salón Náutico de Barcelona.

### **STARTERS**

Braised beef croquette

Salt-cod fritter with light quince aioli

Tomato, mango, avocado & jalapeño salad

### **MAIN (CHOOSE ONE)**

Wellintoff fillet

Charcoal-grilled sea bass

Eggplant parmigiana

### **DESSERT**

Yogurt flan

### **WINES / TASTING**

Mirgin - alta alella

Vabor - terra alta

Lilat – Empordà

Book your table now by calling +34 610 21 17 50 or emailing

**[eduardo@vrabarestaurant.com](mailto:eduardo@vrabarestaurant.com)**