



Sabor a Brasa

BARBACOAS A DOMICILIO

www.saborabrasa.com



Sabor a Brasa

BARBACOAS A DOMICILIO

BARBACOAS A DOMICILIO

CHEF RAÚL RAMIREZ

Tel. +34 625 935 371

www.saborabrasa.com

FACEBOOK: @saborabrasa

INSTAGRAM: @saborabrasa

**“Hemos convertido nuestra pasión
en nuestra profesión”**

Joan Roca



Nuestro equipo

Somos una empresa familiar creada por el chef Raúl Ramirez, graduado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.

Después de haber pasado por cocinas como la de El Celler de Can Roca y el Restaurante Casamar, se marcó como objetivo, encontrar la fusión entre la gastronomía vanguardista y el mundo de las brasas.

SOMOS LA SUMA DE **EXPERIENCIA E IDEAS FRESCAS**, DONDE CADA UNO APORTA SUS CONOCIMIENTOS Y ENTRE TODOS HACEMOS POSIBLE EL **ÉXITO DEL EVENTO**.

SOMOS FLEXIBLES Y NOS ADAPTAMOS SEGÚN EL TIPO DE PROYECTO A REALIZAR, POR ESTE MOTIVO NUESTRO STAFF PUEDE AMPLIARSE O REDUCIRSE A LA MEDIDA Y NECESIDAD DE CADA CLIENTE.



Nuestra misión es acercar y sorprender a las personas con el maravilloso espectáculo de las brasas.

Nuestra visión es la de ser un referente gastronómico en el sector de las barbacoas a domicilio de Catalunya, apostando por la experiencia y el producto de proximidad.

Valores

RESOLUCIÓN: Brindar respuesta y asesoramiento a todas las necesidades de nuestros clientes de manera rápida y efectiva.

INNOVACIÓN: Anticiparnos a los constantes cambios e innovaciones en el sector gastronómico.

CONFIANZA: Crear relaciones de confianza con nuestros clientes, mediante un servicio comprometido y transparente.

ILUSIÓN: Plasmear en cada trabajo toda nuestra ilusión y compromiso.

Nos encargamos del evento, desde la concepción del mismo, la logística, el desarrollo y finalización.

contacto

Contacta con Sabor a Brasa y explicanos tu proyecto.

presupuesto

Proponemos nuestra oferta personalizada y presupuestamos el trabajo.

parrillas

Montamos las parrillas centrales y preparamos las parrillas satélite que estarán ubicadas en las mesas.

limpieza

Finalización del evento, se desmontan parrillas y limpieza del lugar utilizado.

planificación

Investigamos y planificamos la mejor oferta para el gran día.

día evento

Llegamos al lugar del evento y preparamos la Mise en Place.

servicio

Nuestro personal es el encargado de colocar y controlar las parrillas de mesa, además de atender a los invitados en todo momento.







OFERTA GASTRONÓMICA

MENÚ BRASITA

¡Que comience la fiesta!

Aperitivos fríos

Nuestro bombón de queso, confitura de frambuesa
y crumble de avellana

Crocante de brandada de bacalao y hummus de zanahoria

Nuestra mini pizza de stracciatella, oliva y pesto

Viva México

Taquito de cochinita pibil, guacamole y mole poblano

Nuestra enchilada, cheddar, aguacate y pico de gallo

Brasas y más..

Mini bao de pollo trufado y mayonesa de ajo negro

Yakitori de pollo con salsa teriyaki y sésamo Tostado

Brocheta de cerdo ibérico y salsa BBQ

Mini búrguer de ternera, cebolla caramelizada y queso cheddar

Y un poco de dulce..

Mini xuxo a la brasa con crema de limón y crumble de frutos secos

PRECIO POR PERSONA 45 €

Propuesta mínima para 20 personas.

Servicio de camareros desde 15 € por persona

Bebidas durante el banquete 20 € por persona

Cubertería, vajilla y mobiliario desde 29.90 € por persona

Barra libre (las dos primeras horas) 15 € por persona

(IVA no incluido en los servicios anteriores)

MENÚ BRASA'S

Al llegar...

Aperitivos fríos

Nuestro bombón de queso, confitura de frambuesa
y crumble de avellana

Crocante de brandada de bacalao y hummus de zanahoria

Crujiente de foie, higos y manzana

Aperitivos calientes

Taquito de cochinita pibil, guacamole y mole poblano

Mini bao de pollo trufado y mayonesa de ajo negro

Entrante

Tartar de gamba, aguacate y millojas de hojaldre

Principal y guarnición

Vacio de ternera con patatas a la brasa

Y un poco de dulce..

Mini xuxo a la brasa con crema de limón
y crumble de frutos secos

PRECIO POR PERSONA 45 €

Propuesta mínima para 20 personas.

Servicio de camareros desde 10 € por persona

Bebidas durante el banquete 20 € por persona

Cubertería, vajilla y mobiliario desde 28.90 € por persona

Barra libre (las dos primeras horas) 15 € por persona

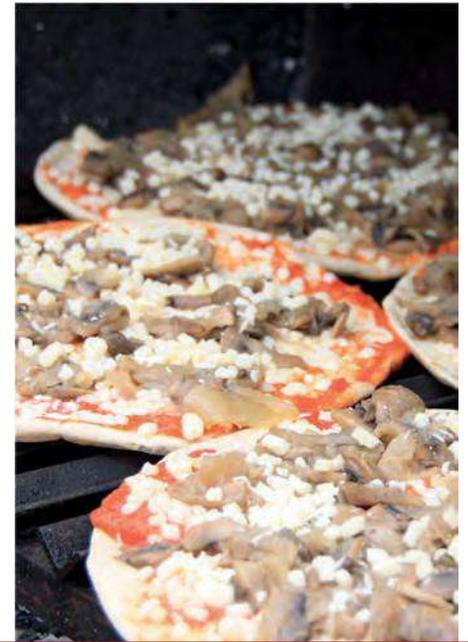
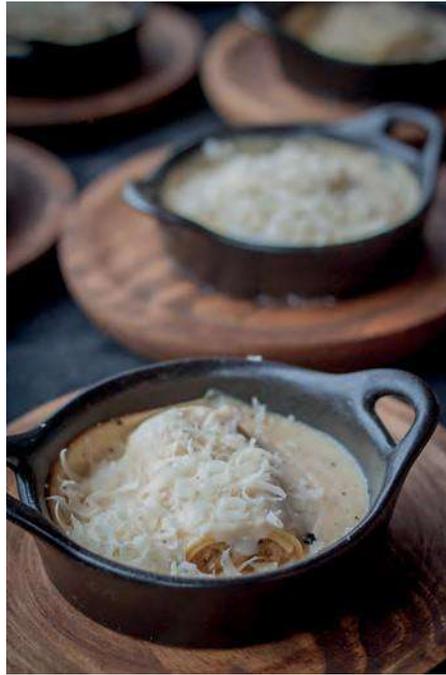
(IVA no incluido en los servicios anteriores)

TAMBIÉN HACEMOS PIZZAS A LA BRASA Y ARROCES

OPCIONES PARA VEGANOS, VEGETARIANOS E INTOLERANTES



EVENTOS



PIZZAS A LA BRASA Y ARROCES









¿Qué nos define?

La Brasa

La brasa es mucho más que una forma de cocinar, es una celebración, alrededor de ella se crean vínculos y se unen culturas.

Métodos de cocción

En Sabor a Brasa utilizamos métodos de precocción de los alimentos, esto lo conseguimos mediante cocciones al vacío, realizadas a baja temperatura, de esta forma se conservan mejor las características nutricionales de los alimentos.

Productos locales

Desde Sabor a Brasa apostamos por la calidad de la materia prima de Girona, por esta razón nuestros proveedores son locales y de proximidad.

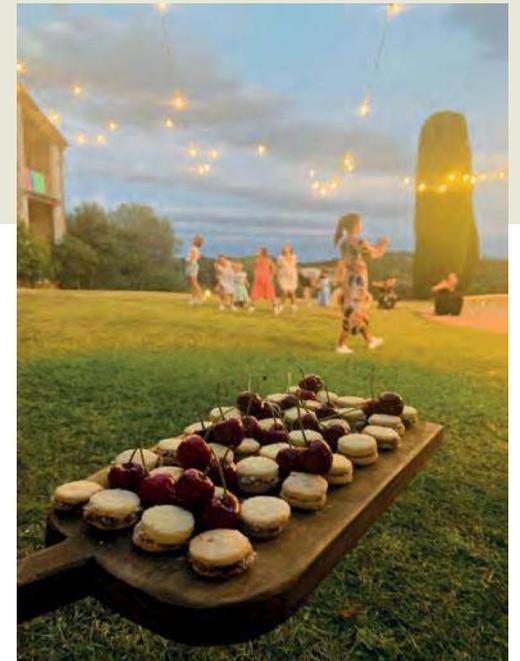
Trato personalizado

Desde Sabor a Brasa nos preocupamos por entender las necesidades de nuestros clientes, con el fin de crear propuestas acordes a sus necesidades.

Calidad - precio

Desde Sabor a Brasa consideramos que nuestros productos de primera calidad no son opuestos a un precio asequible.





CUMPLEAÑOS / BODAS EVENTOS VARIOS
COMUNIONES / CENAS DE EMPRESA...
¡Y LO QUÉ NECESITES!



¿Por qué elegirnos?

Contacta con nosotros y acordamos una entrevista...

¡Nos encantaría ser parte de tus proyectos!

CHEF RAÚL RAMÍREZ - Tel. +34 625 935 371

NOS INVOLUCRAMOS DESDE EL PRINCIPIO HASTA EL FINAL DE TU PROYECTO, NUESTRA INTENCIÓN ES OFRECERTE UN TRATO DIFERENCIADO, Y PROPONERTE IDEAS CREATIVAS E INNOVADORAS.

NOS SUMERGIMOS EN CADA PROYECTO, CON EL OBJETIVO DE ENCONTRAR SU ESENCIA Y PROYECTARLA A LOS INVITADOS DE TU ACONTECIMIENTO.