

Obrolan Berbuntut Makan – Sajian Berbalut Rempah dengan Suasana Heritage di de Braga by ARTOTEL

BANDUNG, Prolite – Bersiap menggoyang lidah para penggemar kuliner ! de Braga by ARTOTEL mempersembahkan menu baru yang menggugah selera melalui peluncuran menu spesial bertema “Obrolan Berbuntut Makan.” Mengusung sajian legendaris khas Indonesia yaitu olahan buntut, sajian menu buntut terbaru yang bukan hanya kaya rasa, tapi juga sarat cerita dan cita rasa autentik Nusantara.

Empat olahan buntut spesial hadir untuk memanjakan penikmat kuliner sejati. Mengusung konsep *sustain* dari dapur hingga ke meja, seluruh bahan utama berasal dari peternak UMKM lokal serta rempah-rempah alami hasil olahan organik. Proses memasaknya pun dilakukan dengan minyak sawit sehat dan menggunakan gas CNG ramah lingkungan.

de Braga artotel

**Obrolan
BerBUNTUT
Makan**

IDR **135K** NETT
Buntut Goreng
Buntut Bakar Balado
Buntut Bakar Kecap
Nasi Goreng Buntut Cabe Hijau

On WhatsApp 0878 3601 1353
B10 City Terrace Bar

Jl. Braga No. 10 Bandung 40111
@b10cafebaraga

B
10
CITY
TERRACE
BAR

dok de Braga by Artotel

Nikmati Empat Rasa, Empat Cerita antara lain:

Baca Juga: Siswa SMAN 5 Bandung jadi Korban Pengeroyokan, Wali Kota Sampaikan Belasungkawa

Buntut Bakar Balado – Sajian dengan bumbu balado khas yang meresap hingga ke serat daging. Rasa pedasnya yang membara dipadukan dengan aroma asap menggoda, menjadikannya pilihan tepat untuk penggemar cita rasa kuat.

Nasi Goreng Buntut Cabe Hijau – Nasi goreng gurih dengan potongan buntut lembut, diselimuti sambal cabe hijau yang menyegarkan dan pedas seimbang. Tekstur buntut yang *juicy* berpadu harmonis dengan nasi yang wangi dan penuh rasa.

Buntut Bakar Kecap – Cita rasa manis dan gurih dari kecap khas Indonesia menambah dimensi rasa yang lembut dan membekas. Cocok dinikmati dengan nasi panas dan sambal segar.

Baca Juga: Digelar Di Bandung, BSI Fest Ramadan 2026 Tawarkan Diskon Paket Umrah Hingga Rp 4 juta

Buntut Goreng – Renyah di luar, empuk di dalam. Disajikan dengan sambal dan lalapan segar, menghadirkan pengalaman klasik namun tetap istimewa.

Menyantap hidangan buntut ini tak hanya soal rasa, tapi juga suasana. Bertempat di restoran de Braga by ARTOTEL, para tamu disambut oleh arsitektur bersejarah yang memadukan unsur kolonial dan kontemporer—ikonik seperti Jalan Braga itu sendiri.

Bayangkan menikmati semangkuk buntut hangat dalam suasana klasik, diiringi lampu-lampu temaram, suara musik kontemporer lembut, dan lalu lalang pejalan kaki di trotoar Braga. Bersama sahabat, keluarga, atau kolega, setiap obrolan jadi lebih hangat, setiap tawa terasa lebih lepas

Reza Farhan selaku GM de Braga by ARTOTEL menyampaikan *“Menu ini bukan cuma soal*

Obrolan Berbuntut Makan – Sajian Berbalut Rempah dengan Suasana Heritage di de Braga by ARTOTEL

makan, tapi tentang momen dan kenangan. Kami ingin para tamu menikmati kehangatan, cita rasa otentik, dan semangat lokal dalam setiap sajian.

Artotel Group melalui de Braga by ARTOTEL membuat pengalaman makan yang membalut rasa dengan cerita, membingkai kenikmatan kuliner dalam atmosfer kebudayaan lokal yang kuat. Sebuah pengalaman makan yang berbuntut bahagia.



Baca Selanjutnya
[Tips Aman Mendahului untuk Pengendara Motor, Jangan Asal Gas!](#)