



Carta



*Nuestro compromiso es con la tradición
y con la calidad del producto;
respetando las recetas de toda la vida.*

En el Restaurante el Brezo utilizamos siempre los mejores y más frescos productos del mercado priorizando los de cercanía y temporada, por ello pudiera ocurrir que no todos los platos ofrecidos estén disponibles en algún momento; y sobre todo que le ofrezcamos platos que, acorde con el momento de temporada, no estén en carta.

Tigres

1.8 €/ud.

Rico mejillón relleno de hortalizas y su velouté

Revuelto de temporada

13,50 €
Media ración 7 €

Con huevos de corral, aprovechando los mejores ingredientes de cada época del año.

Pulpo a la plancha

19,50 €

Pescado en las Rías Gallegas, cocido en casa y a la plancha

Croquetas caseras

10 €
Media ración 5€

De pollo, jamón, chipirones, queso...

Menestra de verduras

18 €
Media ración 9 €

Guiso tradicional palentino de verduras frescas de temporada

Tabla ibérica de quesos

16 €

Selección de los mejores quesos de nuestro país, con mermelada de fruta de temporada. Una opción ideal también para el postre.

Ensalada de cogollos con antxoas

13,50 €

A la plancha, con anchoas del mar Cantábrico

Ensalada de la huerta

9 €

Selección de hortalizas frescas de la huerta palentina aderezadas con AOVE y vinagre de Jerez

Ensalada mixta

12 €

Con huevo de corral cocido y bonito del norte en escabeche

Pimientos asados con antxoas

14,50 €

Anchoas del cantábrico en salazón con pimientos rojos asados en casa

Solomillo a la plancha	22 €
Con guarnición de patatas fritas	
Mollejas de lechazo	16 €
Fritas o guisadas	
Chuletillas de lechazo	19 €
Con patatas fritas y pimiento del padrón	
Entrecotte	21 €
Con guarnición de patatas	
Pollo de corral al chilindrón	17,50 €
De corral auténtico y alimentación natural ecológica, guisado a mimo "al chop chop".	
Cabrito entre asado	22 €
De Asturias a nuestra cazuela castellana	
Callos guisados	13 €
Con jamón ibérico , choricito...	
Solomillo Wellington (Para dos personas)	45 €
Hojaldrado y acompañado de una finísima salsa española	
Presa de ibérico de bellota (dos personas)	43 €
Cocinada a la plancha entera, en su punto.	

Merluza del cantábrico

21 €

Del pincho "pescada de ayer". A la romana o a la plancha.
A la cazuela

22.50€

Bacalao al pil-pil

23 €

En su punto de sal, y su pilpil ligado con AOVE suave.

Kokotxas de merluza

25 €

Finísimas... Rebozadas, al ajillo o al pilpil.

Arroz con bogavante

25 €

Por encargo preferiblemente, el precio puede variar.

Pescados de roca y mariscos según disponibilidad de mercado...
¡Déjese aconsejar por nuestro personal!

Crème brulée

5,50 €

Coulant de chocolate

6,50 €

Tarta cremosa de queso

6 €

Naranja flambeada

5 €

Postres tradicionales caseros

5 €

Natillas, flan, arroz con leche, pudín, mousses...