



Menú del día 18€



Brezo
Restaurante



*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.

Alubias blancas con pulpo

Ensalada de bocartes en vinagre con aguacate

Salmorejo cordobés

Menestra de verduras

Ensaladilla rusa

Lenteja de Tierra de campos con torrezno de Soria

Revuelto con hongos y bacalao

Ensalada de queso de cabra con frutos secos

Moussaka o lasaña de berengena

Espagueti a la marinera

Coliflor rebozada, con su al-i-oli.

Pencas de acelga con jamón y salsa de azafrán

Alcachofas con huevo frito de corral

Cordero guisado con alcachofas

Chicharro a la espalda con panadera de patatas

Bocartes fritos del Cantábrico

Costillas de cerdo ibérico con salsa thai de champiñones

Pimientos rellenos de bacalao

Solomillo de ibérico con salsa de queso azul

Locha a la romana

Ragout de ternera

Canelones

Flan de queso

Fresas con nata y chocolate

Brownie

Mousse de limón

Arroz con leche

El menú incluye pan, agua y vino Rioja Crianza

Los platos mostrados son orientativos, sobre todo los que llevan verdura, ya que trabajamos con productos de temporada.

Solemos elegir 6 primeros y 6 segundos para ofrecer cada día. Para ustedes estarían todos disponibles (la semana anterior quisiera hacerles una actualización del menú con los nuevos productos), siempre y cuando pueda saber con 3 días de antelación a la reserva lo que va a comer cada comensal.

El café no está incluido en el precio, pero como deferencia con ustedes, se les invita a un café o un licor.