

Menú Brisa

Aperitiva

Capricho de Somo

Snacks

Michemar
Lechazus deliciosus

Primer pase

Ostra Guillardau, gazpachuelo
de tomatillos verdes, mango y aire thai

Segunda pase

Oreja de cerdo, gamba blanca y caviar

Tercer pase (a elegir)

Arroz según mercado (min 2 pax)
Carne
Pescado

Postre

44€ por persona
Solo disponible a mesa completa
Bebida no incluida
Servicio de panes artesanos y aceite incluido

Menú especial disponible todos los días
(sábados y domingos disponible sólo en segundo turno)

Menu
Mediterraneo

Quizás porque mi niñez
Sigue jugando en tu playa
Y escondido tras las cañas
Duerme mi primer amor
Llevo tu luz y tu olor
Por donde quiera que vaya
Y amontonado en tu arena
Guardo amor, juegos y penas.

J.M. Serrat



Entrantes

Individuales

- **Capricho de Somo** 5,00 € ud.
- **Principino**
(Pincho de oro del XXVII Concurso Provincial de Pinchos Valladolid 2025) 5,50 € ud.
- **Michemar** (Pincho ganador “Valladolid Tapas Walk 2023”) 5,50 € ud.
- **Lechazus deliciosus** (Pincho de oro del 1^{er} Concurso Oficial de Pinchos de Castilla y León 2024 / Pincho bronce Concurso Provincial Valladolid 2024) 5,50 € ud.
- **Ostra Guillardau n° 3 con gazpacho de tomatillo verde**
(opción al natural) 5,00 € ud.

Entrantes

- **Croquetas** 13,00 €
- **Callos, pata y morro** 16,00 €
- **Cocochas de bacalao al pilpil y caldo de manitas** 19,00 €
- **Alcachofas en adobo, salsa de ají y queso, colas de cigala** 18,00 €
- **Aguacate brasa, crema agria, pesto y vinagreta con queso feta** ... 15,00 €
- **Picaña madurada, miel y mostaza,**
queso parmesano y albahaca 16,00 €
- **Guiso de garbanzo Pico Pardo (al estilo Restaurante Serrano)**
hongos, mollejas y papada ibérica de bellota 15,50 €
- **Merluza frita y pimientos al pilpil** 24,00 €
- **Canelón de perdiz de tiro escabechada y verduritas** 16,00 €
- **Albóndigas de presa de cerdo ibérico, jabalí y manitas** 18,00 €
- **Puerro brasa, tartar de gamba y vinagreta de maracuyá** 17,00 €
- **Pulpo, cremoso de sobrasada ibérica de bellota**
y crema de chirivía 21,00 €
- **Rabitas de oreja de cerdo y mangó agripicante** 16,00 €

Carnes

- *Pintada rellena, foie y setas* 22,00 €
- *Solomillo de vaca en su jugo y milhojas de patata* 26,00 €

Arroces

Se servirán como máximo 2 tipos diferentes de arroz por mesa.
El arroz es mínimo para 2 personas. El precio indicado es por persona.
Elaborados al momento.
Elaborados con arroz variedad Japónica + de Molino de Roca.

Secos

- *Arroz del Señorito* 23,50 €
- *Arroz seco de pulpo a la brasa* 25,00 €
- *Arroz negro de calamar a la llama, ali oli y lima* 25,00 €
- *Arroz seco de carabinero* Según disponibilidad
- *Arroz de picaña madurada, tuétano asado y alcachofa* 24,50 €
- *Arroz seco de pintada y hongos* 24,50 €

Melosos

Elaborados con arroz variedad Carnaroli de Molino de Roca.

- *Meloso de carabinero* Según disponibilidad
- *Meloso de lechazo* 24,50 €
- *Meloso de cocochas al pilpil* 25,00 €
- *Meloso de txangurro y almejas* 24,00 €

Caldosos

Elaborados con arroz variedad Japónica + de Molino de Roca.

- *Caldoso de bogavante azul* Según disponibilidad

Información:

Todos los arroces para llevar tendrán una fianza de 20 € que será devuelta si la paellera es entregada dentro de los 5 días posteriores.

Servicio de panes artesanales y aceites: 3 € por persona.

