

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 txangurro y almejas 🦀🐟🍷

24€

Meloso de capón de Matapozuelos y foie 🍷

27€

Caldosos

Elaborados con arroz variedad Japónica + de Molino de Roca

Caldoso de bogavante azul

Según disponibilidad

Servicio de panes artesanales y aceites: 3€ por persona

En caso de alergia o intolerancia, informe a nuestro personal de sala

10% IVA incluido. Precio expresado en Euros (€)

🦀 Crustaceos 🥚 Huevos 🐟 Pescado 🥜 Cacahuets 🍲 Soja 🥛 Lacteos 🍌 Frutos cascara 🌿 Apio 🌶️ Mostaza
🌱 Sesamo 🍷 Sulfitos 🍷 Moluscos 🥜 Altramuces 🌿 Gluten

Menú Brisa

Aperitivo

Capricho de Somo 🦀🐟🍷

Snacks

Michemar 🦀🐟🍷🥚🥛🌿

Lechazus deliciosos 🦀🐟🍷🥚🌿

Primer pase

Ostra Guillardau, gazpachuelo de tomatillos verdes, mango y aire thai 🦀🐟🍷🥚🌿

Segundo 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)

AZUL
Mediterraneo

Quizás porque mi niñez
Sigue jugando en tu playa
Y escondido tras las cañas
Quiero 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

Pinchos premiados

Principino 🌿🌊🍷🍴🍷

(PINCHO DE ORO DEL XVII CONCURSO PROVINCIAL DE PINCHOS VALLADOLID 2025)

5.5€ unidad

Michemar 🍷🌊🍷🍴🍷🍷

(PINCHO GANADOR VALLADOLID TAPAS WALK 2023)

5.5€ unidad

Lechazus Deliciousus 🍷🌊🍷🍴🍷🍷

(PINCHO DE ORO DEL 1^{ER} CONCURSO OFICIAL DE PINCHOS DE CASTILLA Y LEÓN 2024
PINCHO BRONCE CONCURSO PROVINCIAL VALLADOLID 2024)

5.5€ unidad

Nuestros clásicos

Croquetas s/m 🌿🍷🍷

2.20 € unidad

Ostra Guillardau nº3 / Gazpacho de tomatillo verde (opción al natural) 🍷🌊🍷🍷🍷🍷

5€ unidad

Capricho de somo 🌿🍷🍷

5€ unidad

Molleja de ternera / coliflor / castaña 🍷🍷

9.5 / 19€

Callos / pata / morro 🌊🍷🍷

18€

Alcachofas en adobo / salsa de ají y queso / colas de cigala 🌊🍷🍷

19€

Escabeche templado de conejo 🍷

16€

Steak tartar 🍷🌊🍷

24€

Albóndigas de presa de cerdo ibérico / jabalí / manitas 🍷🌊🍷

19.5€

Puerro a la llama / gambón / pesto líquido 🍷🍷🍷

16€

Pulpo / cremoso de sobrasada ibérica / chirivía 🍷🍷🍷

23.50€

Garbanzo Pico Pardal / oreja / kokotxa 🌊🍷🍷🍷🍷

16€

Rabitas de oreja de cerdo / mangó agripicante 🌊

16€

Pintada rellena 🍷

22€

Solomillo de vaca 🍷

26€

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€

Arroz negro de calamar a la llama, ali oli y lima 🌊🍷🍷🍷🍷

25€