



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.

Tabla de fritos (dos personas) 24 €

Tigres, croquetas, calamares, patatas. Todo hecho en casa.

Croquetas caseras 10 €
Media ración 5€

De pollo, jamón, chipirones, queso...

Rabas de calamar 16 €

De potera, del mar Cantábrico

Revuelto de temporada 13,50 €
Media ración 7 €

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

Pulpo con hummus 19,50 €

Pescado en las Rías Gallegas y cocido en casa, a la plancha y con guarnición purée de garbanzo ligeramente especiado

Menestrade verduras 17 €
Media ración 9 €

Guiso tradicional palentino de verduras frescas de temporada

Jamón ibérico 24 €
Media ración 13 €

De bellota, cortado a cuchillo y al momento

Tabla de quesos del país 16 €

Selección de los mejores quesos de nuestra península e islas, con mermelada de fruta de temporada. Una opción ideal también para el postre.



Ensalada de endivias rojas y frutos secos	13 €
<i>Un clásico de la casa, ración para dos personas</i>	
Ensalada de cogollos con antxoas	13,50 €
<i>A la plancha, con anchoas del mar Cantábrico</i>	
Ensalada del mar	14 €
<i>Con pulpo, langostinos y salsa rosa casera</i>	
Ensalada de la huerta	9 €
<i>Selección de hortalizas frescas de la huerta palentina aderezadas con AOVE y vinagre de Jerez</i>	
Ensalada mixta	12 €
<i>Con huevo de corral cocido y bonito del norte en escabeche</i>	
Pimientos asados con antxoas	14,50 €
<i>Anchoas del cantábrico en salazón sobre pimientos rojos asados en casa.</i>	

Solomillo a la plancha	21,50 €
Con guarnición de patatas fritas	
Mollejas de lechazo	16 €
Fritas o guisadas	
Chuletillas de lechazo	21 €
Con patatas fritas	
Entrecotte	20,50 €
Con guarnición de patatas	
Pollo de corral al chilindrón	19,50 €
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)	43 €
Hojaldrado y acompañado de una finísima salsa española	
Merluza del cantábrico	21 €
Del pincho "pescada de ayer". A la romana, a la plancha o a la cazuela.	
Bacalao al pil-pil	22,50 €
En su punto de sal, y su pilpil ligado con AOVE suave.	
Callos de bacalao	21 €
En salsa vizcaína.	
Kokotxas de merluza	22 €
Finísimas... Rebozadas, al ajillo o al pilpil.	

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

Crème bruleé	5,50 €
Foulant de chocolate	6,50 €
Tarta cremosa de queso	6 €
Naranja flambeada	5 €
Postres tradicionales caseros	5 €

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