NUESTROS PRIMEROS



CALLOS A LA GALLEGA

Potaje típico de Nuestra Tierra, elaborado con Pata de Ternera Gallega y Garbanzos.



PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENOS

Rellenos de Bacalao Desalado o con Verduras de Nuestra Huerta, se acompaña con una Salsa de Queso de Elaboración Propia.



FABADA DE LA CASA

Receta Ancestral elaborada con Habas de Lourenzá y nuestras Carnes y embutidos Ahumados.



ARROZ CALDOSO CON GAMBAS

Otro Plato de nuestra Cocina, elaborado con los Arroces de Calasparra.

CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos

NUESTROS SEGUNDOS



CAPÓN DE CORRAL

Se trata del Plato más Preparado en nuestro Restaurante, cocinado a Fuego Lento y acompañado por una Guarnición de Patatas Guisadas en su propia Salsa.



CARRILLERAS AL VINO MENCIA

Nuestras Carrilleras de Vacuno son elaboradas con Vino Mencía y se sirven Sobre un Puré de Patata



OSOBUCO DE TERNERA

Nuestra receta mas Tradicional, guisado con mucho mimo y tiempo, escogemos nuestras piezas de carnes con D.O Ternera Gallega.



RABO DE BUEY

Al igual que el Resto de Nuestras Carnes, cuenta con el Sello D.O Boi de Galicia

CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos



- Informamos que Nuestros Menús, están Compuestos por un Primer Plato, Segundo Plato, Postre y Café, se Incluye el Pan y el Agua.

- Existe la Opción de Tomar Medio Menú, este esta Compuesto por un Primero o Segundo Plato (a elegir por el Comensal) y Postre, también incluye Agua y Café.

- Existen Hojas de Reclamaciones a Disposición de todos Nuestros Comensales.

- Precio por Menú (IVA Incluido) es de 30€/ persona.

- Te preparamos tu comida para que la disfrutes en tu Casa, pídeselo a tu Camarer@

CASA BRANDARIZ
Turismo Rural con los 5 Sentidos



WIFI CASA BRANDARIZ
COMEDOR:

turismorural

CASA BRANDARIZ
Turismo Rural con los 5 Sentidos

NUESTROS POSTRES



ARROZ CON LECHE

Sacado de la Recetas de Antaño, cocción muy lenta y Leche Fresca del día.



FILLOAS RELLENAS

Nuestro Postre de Siempre, rellenas de una Fina Crema Pastelera Anisada y Caramelizadas.



TARTA DE ZANAHORIA

Una receta de la Casa que no te dejará de Sorprender.



LECHE FRITA

Un Clásico de Nuestro Restaurante.



QUESO DE D.O ARZÚA ULLOA

Nuestros Quesos de Leche Pasterizada y Cruda, que combinan con nuestras Mieles y Membrillos.

CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos

MENÚ DE TEMPORADA:

Cocido Gallego

- Sopa de Cocido
- Cocido
- Filloas Rellenas

(Todos los sábados, resto de días por encargo)



CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos



“Turismo Rural con los 5 Sentidos”

CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos

SIGUENOS:

CASA BRANDARIZ

Turismo Rural con los 5 Sentidos