

## ENTRANTES

<b>GAZPACHO DE TODA LA VIDA</b> Acompañado de picatostes y AOVE.	<b>8</b>
<b>SALMOREJO IBÉRICO</b> Acompañado de huevos de codorniz, AOVE y tierra de jamón ibérico.	<b>9,5</b>
<b>NUESTRA ENSALADILLA RUSA</b> Con pepinillos agri dulces, pimientos caramelizados y ventresca.	<b>12</b>
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> Con salsa Romesco al carbón de encina.	<b>15</b>
<b>ANCHOAS SOBRE PAN DE CRISTAL</b> Lomos de Anchoa 00 del Cantábrico con pan de cristal y su tomate.	<b>16</b>
<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b> Lomos de boquerones a la vinagreta con ajo cortado finamente.	<b>9,5</b>
<b>PATATAS BRAVAS RETOCADAS</b> ¡Pruébalas!	<b>9,5</b>
<b>TORTILLA JUGOSA DE BACALAO</b> Con bacalao salado desmigado con sofrito de puerros y pimienta.	<b>13</b>
<b>TORREZNOS BRINDIS</b> Torreznos ibéricos de bellota.	<b>9,5</b>
<b>DELICIAS DE POLLO</b> Pollo empanado acompañado de salsa barbacoa y miel mostaza.	<b>12</b>
<b>ALCACHOFAS CON TIERRA DE JAMÓN</b> Confitadas a baja temperatura con tierra de jamón.	<b>3,9/U</b>
<b>FLORENCIO, ¡QUÉ HUEVOS!</b> Huevos rotos con jamón ibérico y patatas de bastón.	<b>16</b>
<b>ZAMBURIÑAS</b> A la plancha en su jugo.	<b>16</b>
<b>CALAMARES FRITOS</b> Con mayonesa de cítricos.	<b>13</b>
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> Fritos en AOVE.	<b>10,5</b>
<b>BERENJENAS A LA ANDALUZA</b> Con miel ecológica de Miraflores De La Sierra.	<b>9,5</b>
<b>EXQUISITAS CROQUETAS</b> Croquetas cremosas caseras.	<b>11</b>
<b>MORCILLA DE BURGOS</b> Con pimientos asados.	<b>10,5</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> Seleccionado por Florencio Sanchidrián.	<b>22</b>
<b>BODEGÓN DE QUESOS</b> Selección de quesos mediterráneos con uvas y nueces.	<b>16</b>

## ENSALADAS

<b>TOMATE DE LA HUERTA</b> Tomate de temporada con AOVE y aceto balsámico di modena.	<b>9,5</b>
<b>BURRATA</b> Burrata de Puglia sobre cama de salmorejo, nueces, orejones y rúcula.	<b>13,5</b>
<b>TOMATE CON VENTRESCA</b> Con AOVE, reducción de aceto balsámico y ventresca de atún.	<b>14</b>
<b>ENSALADA CÉSAR BRINDIS</b> Pollo a baja temperatura, arándanos, mango, croutons y parmigiano.	<b>14</b>
<b>TEMPLADA DE QUESO DE CABRA</b> Con frutos secos, vinagreta de mostaza dulce y tierra de jamón ibérico.	<b>13</b>
<b>ENSALADA MIXTA BRINDIS</b> Mezclum de lechuga viva, rúcula y canónigos, con sus ricos tropezones.	<b>12</b>

## PESCADOS

<b>TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE</b> Marinado con fruta de la pasión y aguacate, tajín y pimienta de Sichuan.	<b>17</b>
<b>LOMO DE RODABALLO</b> Al jospes sobre cama de patatas panaderas y AOVE.	<b>22</b>
<b>BACALAO CONFITADO</b> Sobre pisto tropical y espuma de ali-oli de mango y ajo negro gratinado.	<b>19,5</b>
<b>LUBINA A LA BILBAÍNA</b> Con su patata panadera.	<b>18</b>
<b>CALAMAR DE POTERA</b> A la parrilla con lágrimas de alioli negro y rosa de algas.	<b>19</b>
<b>PULPO A LA PARRILLA</b> Con cama de patata.	<b>21,5</b>

**NUESTRAS  
SUGERENCIAS**

Pregunta por  
nuestros platos  
y cuchara del día

## CARNES

<b>STEAK TARTAR DE PRESA</b> Con yema de huevo y mayonesa de sweet chilly y kimchy.	<b>17</b>
<b>TATAKI DE IBÉRICO DE BELLOTA</b> Con bulbo de hinojo y pepino en osmosis con Martini blanco y Mangaroca.	<b>16</b>
<b>PLUMA DE MONTANERA ANTIGUA</b> Y calabaza glaseada con ron y cebollas encurtidas con anís estrellado.	<b>18</b>
<b>SECRETO IBÉRICO</b> Con patatas fritas y pimientos de Padrón caramelizados con Martini rojo.	<b>18</b>
<b>LAGARTO DE NUESTRA DEHESA</b> Sobre cama de parmentier trufada y tomates en osmosis.	<b>18</b>
<b>LA MEJOR PRESA ROJIBLANCA</b> Con puré de boniato, tomates en osmosis y tierra de jamón.	<b>21,5</b>
<b>COSTILLAS BARBARCOA</b> A la BBQ maceradas y ahumadas al Jospes con patatas fritas.	<b>15</b>
<b>SOLOMILLO IBÉRICO</b> Sobre parmentier trufada y salsa de vino tinto.	<b>17</b>
<b>CARRILLERA DE NUESTRA TIERRA</b> Estofada al vino tinto.	<b>15</b>
<b>HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS</b> Con pan de cristal y patatas fritas.	<b>13,5</b>
<b>HAMBURGUESA IBÉRICA TRUFADA</b> Con pan de cristal y patatas fritas.	<b>12,5</b>
<b>ENTRECOTTE DE TERNERA</b> Al jospes con patatas baby asadas, mojo picón y chimichurri.	<b>22</b>
<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b> Al jospes con vegetales escalivados y salsa de Oporto y ciruelas.	<b>22</b>
<b>CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL</b> Al jospes con patatas fritas y chimichurri.	<b>19</b>
<b>SOLOMILLO DE CIERVO</b> Con crema de manzana y coulis de frutos rojos	<b>21</b>

## POSTRES

<b>TARTA DE QUESO DE CABRA</b> Con coulis cítrico de fruta de la pasión.	<b>6</b>
<b>TARTA TRES CHOCOLATES</b> Chocolate blanco, con leche y negro	<b>6</b>
<b>ARROZ CON LECHE</b> Casero.	<b>6</b>
<b>FLAN CASERO</b> Con nata montada.	<b>6</b>
<b>TIRAMISÚ</b> Receta italiana.	<b>6</b>
<b>HELADOS ARTESANOS DE VERDAD</b> Selección de sabores: galleta, chocolate, vainilla, mango y limón.	<b>6</b>

**Servicio de Pan 1,5€/persona**

# VINOS

## BRINDIS ESPECIALES

Muss (Madrid)	17
Tridente (Zamora)	18
Godina (Campo de Borja)	23
Licina (Madrid)	29
Scala Dei (Priorato)	32
La Atalaya Del Camino (Almansa)	19
Habla del Silencio (Extremadura)	21
Juan Gil (Jumilla)	21
Plata (Jumilla)	21

## RIBERA DEL DUERO

Luz Millar (Valbuena)	19
Lleiroso Crianza	22
Conde de San Cristóbal	24
Pago de Capellanes Roble	25
Matarromera Crianza	28
Arzuaga	28
Valduero Pura Cepa	38
Malleolus	39

## RIOJA

Ederra Crianza	18
Ramón Bilbao Crianza	21
Viña Pomal Rva. 106 Barricas	24
Marqués de Vargas Reserva	26

## BLANCOS

Palacio de Bornos (Rueda)	17
Godello de la casa	19
Albariño de la casa	19
Shaya (Rueda)	18
Bornos Frizzante	16
La Caprichosa (Rueda)	19
Pazo San Mauro (Albariño)	22

## ROSADOS

Señorío de Sarriá (Navarra)	16
Protos (Cigales)	18

## CAVA Y CHAMPAGNE

Pregúntanos por nuestra selección ;)

BRINDIS  
GRUPO

  
BRINDIS  
SIERRA

 @BRINDIS\_SIERRA

 BRINDIS SIERRA

Paseo de los Álamos 8, Miraflores de la Sierra  
+ 34 910 148 046 | [www.grupobrindis.es](http://www.grupobrindis.es)