

MENÚS

Nº1

Ensalada de anchoas,
ventresca y
tomatitos

Cazuela de pulpo a la
parrilla

½ Abacanto del
Cantábrico

A elegir:

Rodaballo salvaje al horno

Solomillo de buey a la plancha

Nº2

Pastel templado de
centollo

Tomate de huerta,
yemas de espárrago
y bonito del norte

Langostinos a la
plancha sobre sal
gorda

A elegir:

Lomos de rape a la plancha

Solomillo de buey a la plancha

Nº3

A elegir:

Pochas con almejas

Ensalada de jamón
ibérico y foie

Zamburiñas a la
plancha

A elegir:

Merluza de pincho en salsa verde

Solomillo de buey a la plancha

INFANTIL

Rabas

Croquetas

Patatas fritas

A elegir:

Nuggets de merluza

Nuggets de Pollo

Hamburguesa

Helado Variado

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

- Todos los comensales deberán tomar el mismo menú.
- Todos los menús incluyen postre a elegir de nuestra carta, vino tinto de Rioja o blanco de Galicia, agua y café.
- Corresponde ½ botella de vino por menú.
- Todo cambio en los menús se cobrará íntegramente a precio de carta. Sin derecho a compensación alguna
- Disponemos de alternativas ante alergias e intolerancias alimentarias.

ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

Anchoas artesanas de Santoña (10 unidades)

Pastel templado de centollo

Jamón ibérico de bellota

Ensaladilla rusa de gambas

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos secos

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos

Tomate de huerta con yemas de espárragos y Bonito del Norte

ENTRADAS CALIENTES

Croquetas de jamón y huevo (10 unidades)

Rabas de jibión

Cazuela de pulpo a la parrilla

Almejas a la sartén o en salsa

Mejillones en salsa picante

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Sopa de pescado tradicional

Guiso de pochas con rape y langostinos

Parrillada de verduras

PESCADOS DEL DÍA

Rape a la plancha

Lomos de rodaballo salvaje al horno

Lomos de merluza en salsa verde

Bacalao con tomate

MARISCOS

Parrillada de Mariscos

(Langosta, abacanto, nécoras, mejillones, langostinos, zamburiñas)

Langostinos salvajes a la plancha

Zamburiñas a la plancha

Percebes de la costa (200g)

Quisquillones de la bahía (200g)

Abacanto del Cantábrico* Kg

Langosta de Isla (vivero del Hotel Astuy) * Kg

Centollo* Kg

Nécoras Kg

*Tiempo de preparación: +- 25 min / Kg

ARROCES**

Paella de mariscos

Arroz con bogavante

Arroz marinero caldoso

Arroz negro con gambas y jibión

Arroz blanco con almejas

**Mínimo dos personas. Precio por persona. 25 mins

NUESTRAS CARNES

Solomillo de buey a la parrilla

Carrilleras de ternera al vino tinto

Confit de pato en alza dulce con patata panadera

Servicio de pan