**Menú 1**

Aperitivo:

* Rabas frescas de jibión
* Aceite de oliva virgen extra
* Mantequilla de anchoa
* Copa de cava

Después:

Anchoas de Santoña sobadas a mano

Pastel templado de centollo

Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito del Cantábrico

Almejas en salsa.

A elegir:

* Langosta del Cantábrico cocida
* Bogavante del Cantábrico a la plancha

Soufflé Alaska

Combinado primeras marcas.

**Precio con Langosta: 86.00€**

**Precio con Bogavante: 76.00€**

**Menú 2**

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos rojos

Pastel templado de centollo

Almejas a la Marinera

A elegir:

* Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
* Solomillo de buey a la plancha con salsa de queso

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 40.50€**

**Menú 3**

Mil hojas de berenjenas rellenas de centollo con salsa suave de marisco

Medallones de Foie de pato acompañado de frutos secos y puré de manzana

Jamón ibérico

A elegir:

* Lomos de rodaballo a la plancha con patata panadera y refrito
* Escalopines de solomillo de buey con setas y pastel de patata

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 40.50€**

**Menú 4**

Ensalada de tomate de huerta, bonito y yemas de esparrago

Cazuela de pulpo a la parrilla con crema de patata

Langostinos a la plancha

A elegir:

* Lubina a la plancha con patata panadera
* Albóndigas de rabo de buey

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 40.50€**

**Menú 5**

Jamón ibérico\*

Pulpo a la gallega\* o Brochetas de pulpo

Surtido de fritos\* (Rabas, croquetas y gambas Orly)

Arroz con abacanto

A elegir:

* Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
* Solomillo de buey a la plancha con patatas panadera y setas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

\*Estos platos serán servidos al medio a compartir, uno por cada cuatro personas

**Precio: 45.00€**

**Menú 6**

Ensalada de anchoas, ventresca de bonito y tomatitos frecos

Abacanto del Cantábrico a la plancha

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 38.00€**

**Menú 7**

Ensalada anchoas, ventresca y tomatitos

Cazuela de pulpo a la parrilla con crema de patata

½ Pieza de abacanto del cantábrico a la plancha

A elegir:

* Lomos de rodaballo al horno con patata pandera
* Albóndigas de rabo de buey

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 45.00€**

**Menú 8**

Pastel templado de centollo

Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito del Cantábrico

Langostinos a la plancha sobre sal gorda

A elegir:

* Lomos de rape a la plancha con refrito y patata panadera
* Entrecot de carne de Cantabria con patatas fritas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 38.00€**

**Menú 9**

A elegir:

* Pochas con almejas
* Ensalada de foie y jamón ibérico
* Zamburiñas a la plancha con reducción de cítricos

A elegir:

* Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
* Solomillo de buey a la plancha con patatas fritas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

**Precio: 27.75€**

Condiciones:

* Todos nuestros menús incluyen vino tinto D.O La Rioja crianza, vino blanco de Galicia, agua mineral y café.
* Para un número superior a 10 comensales, consultar condiciones.
* Posibilidad de disponer de un comedor privados con un suplemento.
* **Todos los comensales deberán tomar el mismo menú.**