

## ENTRANTES - MARISCOS

Pastel templado de centollo	14.00 €
Rabas de jibión	14.00 €
Jamón ibérico de bellota	25.00 €
Croquetas caseras jamón y huevo	12.00 €
Almejas a la sartén o en salsa	20.00 €
Mejillones en salsa picante	13.00 €
Zamburiñas a la plancha	13.50 €
Cazuela de pulpo a la parrilla	15.00 €
Espárragos D.O. Navarra (4 frutos)	14.00 €
Anchoas de Santoña (10 piezas)	16.50 €
Langosta	89.50 €/ Kg
Abacanto	55.50 €/ Kg
Centollo	35.00 €/ Kg
Nécoras	28.00 €/ Kg
Parrillada Mariscos	110.00 €
(Langosta, Abacanto, nécoras, mejillones, langostinos, zamburiñas)	

## PLATOS DE CUCHARA

Sopa de pescado tradicional	13.50 €
Guiso de pochas con rape y colas de langostinos	16.00 €

## ARROCES

Paella de mariscos	21.50 € /pp
Arroz con bogavante	24.50 € /pp
Arroz negro con gambas y jibión	20.50 € /pp

(Mínimo dos personas - 25')

## PESCADOS

Rape a la plancha	20.50 €
Merluza de pincho en salsa verde	18.50 €
Lomo de bacalao con tomate	16.00 €

## CARNES

Solomillo de buey	22.00 €
Albóndigas de rabo de Buey	16.00 €
Entrecot de Cantabria	18.50 €
Hamburguesa de carne de Cantabria	10.00 €

## POSTRES CASEROS

Pastel fluido de chocolate (25´)	7.00 €
Crema de vainilla y caramelo	6.00 €
Soufflé de frutas y helado (15´)	6.65 €
Futa de temporada	5.00 €
Queso Manchego	6.50 €
Servicio de pan	2.00 €

Ofrecemos medias raciones de casi todos los platos. ¡Pregúntenos!

Tenemos a su disposición carta de alérgenos