

MENÚS

Nº1

Ensalada de anchoas,
ventresca y
tomatitos

Cazuela de pulpo a la
parrilla

½ Abacanto del
Cantábrico

A elegir:

Rodaballo salvaje al horno

Albóndigas de rabo de buey

46.00€

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

Entrecote de carne de Cantabria

38.00€

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

27.75€

IVA INCLUIDO

INFANTIL

Rabas

Croquetas

Patatas fritas

A elegir:

Nuggets de merluza

Nuggets de Pollo

Hamburguesa

Helado Variado

12.00€

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 Roja 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

IVA INCLUIDO

ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

Anchoas artesanas (10 unidades)	17.00€
Pastel templado de centollo	14.00€
Espárragos de Navarra (4 frutos)	14.00€
Jamón ibérico de bellota	25.00€
Ensaladilla rusa de gambas	12.00€
Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos secos	12.90€
Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos	15.80€
Tomate de huerta con yemas de espárragos y Bonito del Norte	12.80€

ENTRADAS CALIENTES Y MARISCOS

Croquetas de jamón y huevo	12.80€
Rabas de jibión	14.00€
Cazuela de pulpo a la parrilla	15.00€
Almejas a la sartén o en salsa	20.00€
Mejillones en salsa picante	13.50€
Bocartes rebozados con ensalada	12.80€
Langostinos a la plancha	15.20€
Zamburiñas a la plancha	14.50€
Quisquillón (200g)	s/m
Percebes (200g)	s/m
Langosta* Kg	89.50€
Abacanto* Kg	55.50€
Centollo* Kg	35.00€
Nécoras Kg	28.00€
Parrillada de Mariscos	110.00€

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

*Tiempo de preparación: 25 min / Kg

IVA INCLUIDO

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Sopa de pescado tradicional	13.50€
Guiso de pochas con rape y langostinos	16.00€
Parrillada de verduras	14.95€

ARROCES**

Paella de mariscos	21.50€
Arroz con bogavante	24.80€
Arroz marinero caldoso	18.70€
Arroz negro con gambas y jibiión	20.50€

**Mínimo dos personas. Precio por persona.

PESCADOS DEL DÍA

Rape a la plancha	22.00€
Bacalao con tomate	16.00€
Lomos de rodaballo salvaje al horno	26.00€
Lomos de merluza en salsa verde	18.50€
Cogote de merluza al horno***	26.00€

*** Según disponibilidad

NUESTRAS CARNES

Solomillo de buey a la parrilla	22.00€
Entrecot de carne de Cantabria a la parrilla	20.00€
Carrilleras de cerdo ibérico	14.20€
Paletilla de lechal asada a baja temp.	18.80€
Albóndigas de rabo de buey	16.50€
Hamburguesa de carne de Cantabria	12.00€

Servicio de pan	2.00€
-----------------	-------

IVA INCLUIDO

POSTRES CASEROS

Pastel fluido de chocolate*	7.00€
Crema de vainilla	6.00€
Soufflé de frutas y helado*	6.65€
Brazo de gitano con helado**	6.00€
Helado artesano de queso**	6.50€
Tabla de queso manchego	7.00€
Tabla de frutas	5.00€

*Tiempo de preparación: 30 min.

**Según disponibilidad

IVA INCLUIDO