MENÚ Nº1

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos
Cazuela de pulpo a la parrilla
½ Abacanto del Cantábrico

Rodaballo salvaje al horno
con refrito de langostinos y patata panadera
o
Albóndigas de rabo de buey
Con arroz blanco salteado con verduras

MENÚ Nº2

Pastel templado de centollo
Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito
Langostinos a la plancha sobre sal gorda

Lomos de rape a la plancha
con refrito de langostinos y patata panadera
o
Confit de pato en salsa dulce
con patata panadera y setas naturales

MENÚ Nº3

A elegir:

Pochas con almejas.
Ensalada de jamón ibérico, foie de pato y frutos secos
Zamburiñas a la plancha.

Merluza de pincho en salsa verde
con colas de langostino y patata panadera
o
Solomillo de buey a la plancha
con patatas fritas y pimientos rojos

INFANTIL

Fritos variados
(Rabas, croquetas, patatas fritas)

A elegir:

Nuggets de merluza - Filetes rusos - Nuggets de pollo

Helado variado

Refresco

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

- TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA DEBERÁN TOMAR EL MISMO MENÚ.
- TODOS LOS MENÚS INCLUYEN CAFÉ Y POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA. (EXCEPTO MENÚ INFANTIL)
- SE INCLUYE ½ BOTELLA DE VINO TINTO DE RIOJA O BLANCO DE GALICIA POR MENÚ DE ADULTO.
- SE INCLUYE ½ BOTELLA DE AGUA POR MENÚ.
- TODO CAMBIO SE COBRARÁ ÍNTEGRAMENTE A PRECIO DE CARTA.

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos secos
Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito
Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos

Anchoas artesanas de Santoña
Jamón ibérico de bellota

Ensaladilla rusa de gambas
Pastel templado de centollo
Salpicón de marisco

Rabas de jibión
Croquetas de jamón y huevo
Bocartes rebozados con ensalada

Mejillones en salsa roja picante
Almejas a la sartén
Cazuela de pulpo a la parrilla

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Parrillada de verduras
Pasta marinera gambas, almejas y mejillones
Sopa de pescado tradicional
Guiso de pochas con rape y langostinos

ARROCES

Paella de mariscos
Arroz con bogavante
Arroz negro con gambas y jibión
Arroz blanco con almejas
Arroz especial con langosta

(Mínimo dos personas. Precio por persona. 25 min)

MARISCOS

Langostinos a la plancha

Zamburiñas a la plancha

Percebes de la costa (200g)

Quisquillones de la bahía (200g)

Abacanto del Cantábrico*

Langosta de los viveros del Astuy*

Centollo*

Nécoras

Parrillada de Mariscos
Langosta, Abacanto, Nécoras, Mejillones, Langostinos, Zamburiñas, Almejas

(Marisco cocido: 25 min / Kg)

PESCADOS DEL DÍA

Lomos de merluza en salsa verde

Rape a la plancha

Caldereta de pescados y mariscos

Lomos de rodaballo salvaje al horno

Cogote de merluza al horno*

Lenguado a la plancha*

** Según disponibilidad*

CARNES

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto

Confit de pato en salsa dulce

Albóndigas de rabo de buey

Solomillo de buey a la parrilla

POSTRES CASEROS

Pastel fluido de chocolate casero*

Soufflé de frutas y helado casero*

Tabla de queso manchego

Helado artesano de queso

Brazo de gitano con helado casero

Tabla de frutas

**Tiempo de preparación: 30 min.*