

MENÚ MAR Y TIERRA

Pastel templado de centollo
Tomate de Galizano, yemas de espárrago y bonito del Norte
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 patatas panadera y setas naturales

Postre casero a elegir

Café

MENÚ CUCHARA Y TENEDOR

A elegir:

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

Merluza de pincho en salsa verde
con patata panadera

o

Solomillo de buey a la plancha
con patatas fritas y pimientos

Postre casero a elegir

Café

INFANTIL

Fritos variados
(Rabas, croquetas, patatas fritas)

A elegir:

Nuggets de merluza - Filetes rusos - Nuggets de pollo

Helado - Yogur

Refresco

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

- TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA DEBERÁN TOMAR EL MISMO MENÚ.
- TODO CAMBIO SE COBRARÁ ÍNTEGRAMENTE A PRECIO DE CARTA.
- SE INCLUYE ½ BOTELLA DE VINO TINTO DE RIOJA O BLANCO DE GALICIA POR MENÚ.
- SE INCLUYE ½ BOTELLA DE AGUA POR MENÚ.

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos secos

Tomate de Galizano, yemas de espárrago y bonito del norte

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos

Espárragos de Navarra

Anchoas de Santoña con pimientos rojos de Isla

Jamón ibérico de bellota

Ensaladilla rusa de gambas y bonito del norte

Pastel templado de centollo

Salpicón de marisco

Croquetas de jamón y huevo

Bocartes rebozados con ensalada

Rabas de jibión

Mejillones en salsa roja picante

Cazuela de pulpo a la parrilla

Almejas a la sartén

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Pasta marinera (gambas, almejas y mejillones)

Parrillada de verduras

Sopa de pescado tradicional

Guiso de pochas con rape y langostinos

ARROCES

Arroz blanco con almejas

Arroz negro con gambas y jibión

Paella de mariscos

Arroz con bogavante

Arroz especial con langosta

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

MARISCOS

Zamburiñas a la plancha

Langostinos a la plancha

Percebes de la costa (200g)

Quisquillón de la bahía (200g)

Nécoras

Centollo*

Abacanto del Cantábrico*

Langosta de los viveros del Hotel Astuy*

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

Lomos de rodaballo salvaje al horno

Cogote de merluza al horno*

Lenguado a la plancha*

Caldereta de pescados y mariscos**

** Según disponibilidad*

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

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

Servicio de pan