

## **MENÚ MAR Y TIERRA**

Pastel templado de centollo  
Tomate de Galizano, 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 patatas panadera y setas naturales

---

Postre casero a elegir  
Café

## **MENÚ CUCHARA Y TENEDOR**

*A elegir:*

Pochas con almejas  
Ensalada de jamón ibérico, foie 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

---

Postre casero a elegir  
Café

# MENÚ INFANTIL

Fritos Variados  
(Rabas, croquetas y 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 1/2 botella de vino tinto de Rioja o blanco de Galicia por menú.
- Se incluye 1/2 botella de agua por menú.

## ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos secos 🍷🍷

Tomate de Galizano, yema de espárrago y bonito 🐟

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos 🐟

Espárragos de Navarra 🍷

Anchoas de Santoña con pimientos de Isla 🐟

Jamón ibérico de bellota 🍷

Ensaladilla rusa de gambas 🍷🐟🐟🐟🍷

Pastel templado de mariscos 🍷🍷🍷🍷🐟🐟🐟🐟🍷

Salpicón de marisco 🍷🐟🐟🐟🐟🍷

Salpicón de langosta 🍷🐟🐟🐟🍷

Croquetas de jamón y huevo 🍷🍷🍷🍷

Rabas de jibión 🍷🐟

Mejillones en salsa roja picante 🐟🍷🍷

Cazuela de pulpo a la parrilla 🍷🐟🍷

Almejas a la sartén 🐟

## VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Parrillada de verduras de temporada 🍷

Guiso de pochas con rape y langostinos 🐟🐟🍷

Sopa de pescado tradicional 🍷🍷🍷🍷🐟🐟🐟🐟🍷

## ARROCES

Arroz blanco con almejas 🐟🐟🍷

Arroz negro con gambas y jibión 🐟🐟🐟🍷

Paella de mariscos 🍷🍷🍷🍷🐟🐟🐟🐟🍷

Arroz con bogavante 🐟🐟🍷

Arroz especial con langosta 🐟🐟🍷

*(Mínimo 2 personas. Precio por persona. 25 min.)*

## MARISCOS

Zamburiñas a la plancha 

Langostinos a la plancha  

Quisquillón de la bahía (200g) 

Percebes de la costa (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\*\*   

Pescado del día  

\*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    

Entrecot cántabro a la parrilla 

Solomillo de buey a la parrilla 

Servicio de pan     

