

MENÚ MARINERO

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos

½ Abacanto del Cantábrico a la plancha

Langostinos a la plancha

•

Lomos de rodaballo al horno

con refrito de langostinos y patata panadera

o

Albóndigas de rabo de buey con su guarnición

•

Postre casero a elegir

Café

MENÚ MAR Y TIERRA

Pastel templado de centollo

Tomate de Galizano, yemas de espárrago y bonito

Cazuela de pulpo a la parrilla

•

Lomos de rape a la plancha

con refrito de langostinos y patata panadera

o

Entrecot a la plancha con patatas fritas y pimiento rojo

•

Postre casero a elegir

Café

MENÚ CUCHARA Y TENEDOR

A elegir:

Guiso de pochas con rape y langostinos

Ensalada de pollo picasuelos en escabeche

Zamburiñas a la plancha

•

Merluza de pincho en salsa verde

con colas de langostino y patata panadera

o

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto

con patata panadera y pimiento verde

•

Postre casero a elegir

Café

MENÚ INFANTIL

Fritos Variados
(Rabas, croquetas y patatas fritas)

A elegir:

Nuggets de merluza - Hamburguesa - Nuggets de pollo

Helado - Yogur

Refresco

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

- Todos los comensales de la mesa deberán tomar el mismo menú.
- Cualquier cambio se cobrará íntegramente a precio de carta.
- El queso Manchego D.O. tendrá un suplemento por menú.
- Se incluye ½ botella de vino tinto de Rioja o blanco de Galicia y ½ botella de agua por menú.
- Se incluye servicio de pan

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de jamón ibérico, foie y frutos secos 🍷🍷

Tomate de Galizano, yema de espárrago y bonito 🐟

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos 🐟

Espárragos de Navarra (4 frutos) 🍷

Ventresca de Santoña con pimientos de Isla 🐟

Anchoas de Santoña con pimientos de Isla 🐟

Jamón ibérico de bellota (100g)

Terrina de foie micuit

Ensaladilla de gambas 🍷🐟🐟🐟🍷

Pastel templado de marisco 🍷🍷🍷🍷🐟🐟🐟🐟

Salpicón de marisco 🍷🐟🐟🐟🐟🍷

Salpicón de langosta 🍷🐟🐟🐟🐟🍷

Croquetas caseras 🍷🍷🍷🍷

Rabas de jibión 🍷🐟

Cazuela de pulpo a la parrilla 🍷🐟🍷

Almejas de Pedreña a la sartén o en salsa 🐟

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Parrillada de verduras de temporada

Crema de abacanto 🐟

Guiso de pochas con rape y langostinos 🐟🐟🍷

Sopa de pescado tradicional 🍷🍷🍷🐟🐟🐟🐟🐟

Milhojas de berenjena y abacanto 🍷🍷🐟🐟

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 de Noja 

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

** Según disponibilidad.

PESCADOS DEL DIA

Lomos de merluza en salsa verde        

Bacalao a la Vizcaína  

Rape a la plancha  

Cogote de merluza al horno*  

Lomos de rodaballo salvaje al horno  

Caldereta de pescados y mariscos**   

Lenguado a la plancha*  

Pescado del día (pregunte a su camarero)  

*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 de carne de Cantabria

Solomillo de buey a la parrilla

Servicio de pan     



GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZULREY SULFITOS



CRUSTACEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUZES



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LECHE



HUEVO



SESAMO



PICANTE