

DE LA TIERRUCA...
CANTABRIAN STARTERS

***Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar**

Fish pate with sea urchin mayonnaise

***Rabas de calamar las de siempre ...de nuestra Bahía**

Deep fried calamari

***Anchoas de Santoña serie limitada Premium ...**

Anchovies from Santoña – Premium Series (8 pieces)

***Tomate viudo de Cantabria con aove y sal maldon**

Tomato from Cantabria with extra virgin olive oil dressing

*** Marmita de bonito de temporada**

Tuna de marmitaco

***Salpicón de marisco con frutos del mar**

Seafood salmagundi with vinaigrette

*** Croquetas melosas de jamón ibérico**

Iberian ham croquettes

*** Bocartes fritos de temporada con pimientos de padrón**

Fried fresh anchovies, Padrón peppers

***Mejillones a la vinagreta o con salsa ligeramente picantes**

Mussels with vinaigrette or tomato sauce

***Milhojas de berenjena rellena de gambas y vieiras**

Aubergine stuffed with prawns

*** Arroz seco o caldoso con almejas de Pedreña, precio por persona,**

(25min.) Mínimo 2 personas

Rice with clams from Pedreña – (25 minutes) Min. 2 pax

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

***Ensalada Maremondo con tomate, ventresca, cebolla y pimientos asados**

Tomato, onion and roast peppers salad

***Ensalada de langostinos, daditos de tomate, cebolla, salsa erizo mar**

Prawns, tomato and onion salad

***Ensaladilla rusa con ventresca de bonito**

Potato salad with tuna

DEL MAR

FROM THE SEA

***Lubina salvaje a la Bilbaína con sus patatitas panaderas**

Grilled Sea bass with garlic and baked potatoes

***Bonito fresco encebollado o si lo prefiere a la plancha**

Grilled white tuna or with onion and peppers sauce

***Merluza de pincho en salsa marinera con almejas y gambas**

Fillet of hake with clams and prawns, parsley sauce

***Cachón en su tinta con su arroz blanco**

Braised cuttlefish in black sauce and rice

DE LA FINCA DE LA MONTAÑA

FROM THE TURF

***Costilla barbacoa a 82º durante 180 min con patatas y pimientos de padrón**

Slow cooked BBQ pork ribs with potatoes and Padrón peppers

***Carrilleras ibéricas con puré de patata**

Stewed iberian cheeks

***Entrecot de carne de Cantabria con pimientos rojos.**

Matured ribeye served with chips and Padrón peppers

*** Solomillo de vaca con salsa de queso Tresviso**

Beef fillet with cheese sauce

PARA LOS MÁS PEQUES

KIDS MENU

* Macarrones con tomate y queso

*Pechuga de pollo empanada con patatitas fritas

MOMENTOS DULCES, ATRÉVETE...

DESSERTS

Torrija caramelizada con crema de toffe

Caramelized torrija with toffe cream

Arroz con leche al estilo tradicional

Rice pudding traditional

Tarta de queso con confitura de frutos rojos

House cheese cake with red fruits

Tiramisú de la casa

House tiramisú

Tarta de Milhojas de mantequilla

Millefeuille cake

Mousse de limón y sus cítricos

House lemon mousse

Flan de queso con caramelo

Caramelized cheese flan