

## **De aquí ....**

- \*Tomate viudo Premium de Cantabria con aove y sal maldon

*Tomato from Cantabria with extra virgin olive oil dressing*

- \*Rabas de calamar las de siempre ...de nuestra bahía

*Deep fried calamari*

- \*Salteado de verduritas de temporada

*Grilled vegetables*

- \*Cachón en su tinta con su arroz blanco

*Braised cuttlefish in black sauce*

- \*Anchoas de Santoña serie limitada Premium ... (8 Unidades)

*Anchovies from Santoña – Premium Series (8 units)*

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

*Fish pate with sea urchin mayonnaise*

## **Para compartir...**

- \* Croquetas de jamón ibérico(8 unidades)

*Iberian ham croquettes*

- \*Cola de langostinos al ajillo

*Sauteed garlic prawns*

- \*Zamburiñas plancha con su refrito(6 unidades)

*Small grilled scallops, 6 Units*

- \*Salpicón de marisco con frutos del mar

*Seafood salmagundi with vinaigrette*

## **Nuestras ensaladas...**

- \*Ensalada mixta “ la de siempre”

*Mixt salad*

- \*Ensaladilla rusa con ventresca de bonito.

*Potato salad with tuna*

- \*Ensalada cesar con pollo crispy, beicon y su pan

*Classic Caesar salad with bacon*

- \*Ensalada de Burrata y pesto verde con tomates confitados, miel y soja

*Burrata and braised tomatoes, honey and soy*

## **Del mar...**

\*Bocartes fritos de temporada con pimientos de padrón

*Fried fresh anchovies, Padrón peppers*

\*Bocaditos de merluza de pincho con su refrescante ensaladita

*Hake fried in batter with a side salad*

\*Mejillones a la vinagreta o con salsa ligeramente picantes

*Mussels vinaigrette or with tomato sauce*

## **De la finca de la montaña...**

\*Callos de ternera a la Madrileña

*Tripe Madrid style*

\*Entrecot de carne de Cantabria con patatas fritas y pimientos de padrón.

*Matured ribeye served with chips and Padrón peppers*

## **Momentos dulces, atreveté...**

Torrija caramelizada con crema de toffe

*Caramelized torrija with toffe*

Mousse de limón y sus cítricos

*House lemon*

Tarta de Milhojas de mantequilla

*Millefeuille cake made at our pastry Maker's house*

Arroz con leche al estilo tradicional

*Traditional rice pudding*

Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos

*House cheese cake with red fruits*

Tiramisú de la casa

*House Tiramisu*