

Para picar...

*Rabas de calamar las de siempre ...de nuestra bahía *Deep fried calamari*

*Verduritas fritas de temporada *Fried vegetables*

*Cachón en su tinta con su arroz blanco *Braised cuttlefish in black sauce*

*Raviolis de marisco con salsa americana *Seafood ravioli*

*Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar *Fish pate with sea urchin mayonnaise*

* Croquetas cremosas de jamón ibérico(10 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*

*Berenjenas a la Parmigiana eggplant parmesan

*Albóndigas de ternera en salsa ligeramente picantes con patatas fritas

*Anchoas de Santoña serie limitada Premium(8 unidades) *Anchoives from Santoña-Premium*

*Mejillones a la vinagreta o con salsa ligeramente picantes *Mussels vinaigrette or with tomato sauce*

*Bocaditos de merluza de pincho con su refrescante ensaladita *Hake fried in batter with a side salad*

Nuestras ensaladas...

*Ensalada mixta "la de siempre" *Mixt salad*

*Ensaladilla rusa con ventresca de bonito. *Potato salad with tuna*

*Ensalada de Burrata y pesto verde con tomates confitados, miel y soja
tomatoes, honey and soy

Burrata and braised

*Tomate Premium de Cantabria con aove y sal maldon con ventresca *Tomato from Cantabria with tuna*

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*

*Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos *House cheese cake with red fruits*

*Tiramisú de la casa *House Tiramisu*

*Flan de queso con caramelo *Cheese flan*

*Tarta de Milhojas de mantequilla *Millefeuille cake*