

Nuestros Clásicos

Jamón ibérico de bellota..... 18,00

½ Jamón ibérico de bellota..... 10,50

Lomo ibérico de bellota..... 13,50

½ Lomo ibérico de bellota..... 8,00


Cecina de León..... 8,00

Anchoas del Cantábrico  15,15

Croquetas de jamón ibérico    5,50

Rabas de calamar   11,50

Almejas marinera o sartén    17,00

Colas de langostinos al ajillo  10,00

Ensalada de aguacate con gambas      8,50

Ensalada de jamón ibérico, foie y queso de cabra   8,00

Ensalada de pollo   5,50

Ensalada mixta   5,50



Plato Pret à porter

De lunes a viernes, en horario de almuerzo, le ofrecemos lo mejor de cada momento, consulte a nuestro maître.

Consultar



Otros servicios

Comida para llevar...

¿ Por qué sufrir en la cocina, cuando nosotros podemos hacerlo por Vd. ?

Espacios privados...

Disponemos de comedores privados, ideales para comidas de empresa o celebraciones privadas, espacios especialmente pensados para ofrecerle un servicio personal y exclusivo.

Celebraciones y eventos...

Contamos con una larga experiencia en la organización de banquetes de boda y grandes eventos, sin olvidarnos tampoco de las celebraciones pequeñas e íntimas. Son días especiales en los que hay cuidar hasta el último detalle, por este motivo, desde el aperitivo, hasta el banquete celebrado en el salón central de nuestro chalet social, cuentan con una amplia y variada oferta de menús, que son personalizados a su gusto.

Alérgenos

Cada plato incorpora indicativos de alérgenos utilizados en su receta
(Ley de información alimentaria)



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



APIO



MOSTAZA



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



GRANOS DE SESAMO



FRUTOS DE CASCARA



SULFITOS

Nuestras Propuestas

Nuevas sensaciones....

Terrina de foie sobre pan especiado   12,00




Carpaccio de buey marinado con parmesano, rúcula, aceite picual y brevas   9,50

Risotto de boletus con cigalas    10,00

Mollejas de lechazo empanadas con ajo y perejil  10,50

Salmorejo   7,00

De nuestro mar...




Lomo de merluza a la media sal con almejas y gambas    18,00

Lomo de salmónete con verduras salteadas y puré de camote    16,00

Merluza a la romana    14,00

Bacalao asado con pasas, piñones y cebolla caramelizada     20,00

Rape a la plancha / romana   20,50

Lomo de atún con crujiente de romesco y piperrada    14,00

Lo que nos ofrece nuestro mar Cantábrico para hoy  Consultar

Precio en euro IVA incluido

De nuestra tierra....

Solomillo al gusto (Foie o salsa de queso)   20,00

Solomillo a la plancha con su guarnición  17,50

Chuleta de Cantabria a la plancha (650 gr.) 23,00

Steak Tartar       17,50

Entrecot de Cantabria a la plancha  15,50

Pastel de rabo de buey con puré de batata     14,00

Escalope a la milanesa  9,50

Momento dulce....

Tarta de la casa con helado de naranja sanguina      5,00

Tarta de limón con helado de galleta María    5,00

Helado de yogurt con frutos rojos     3,50

Manzana asada sobre crujiente de galleta,

crema mascarpone y helado de yogurt     4,50

Lingote de chocolate con helado de naranja sanguina    4,50

Cuajada – Goshua-  3,50

Nuestras trufas de chocolate    3,50



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUTES



ESAL



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



ALPIU



MIEL AZÚCAR



GRANOS
DE CEREAL



CONTIENE
E-625



MOLUSCOS



ALTRAMUNTAS