



# 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



**Plato Pret à porter** ..... Consultar  
 De lunes a viernes, en horario de almuerzo, le ofrecemos lo mejor de cada momento,  
 consulte a nuestro maître.

# 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 salmonete 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

