







Momento dulce....

- Crema de panna cotta y helado de vainilla  5,00
- Torrija de sobao pasiego con helado de crema de orujo 5,00
- Tarta de limón con helado de galleta  5,00
- Tarta de queso en vaso  5,00
- Helado de fresa y sopa de chocolate y menta  5,00
- Cuajada – Goshua-  3,50

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 | |



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.

Entrantes fríos.....

Ensalada de aguacate y salmón ahumado  8,50

Ensalada de jamón ibérico, foie y vinagreta de frutos secos  8,50

Ensalada de pollo  5,50

Ensalada mixta  6,00

Terrina de foie, frutos rojos y pan de especias 14,00


Anchoas de Santoña, queso de las Garmillas
manzana Granny Smith y tomate  18,00

Tabla de quesos de Cantabria  17,00
(Quesoba, Bejes-tresviso, Ahumado, Garmillas)

Jamón ibérico de bellota19,00

Cecina de León 8,50

Entrantes calientes.....

Croquetas de jamón 6,00

Colas de langostinos al ajillo  10,00

Buñuelos de bacalao 9,00


Risotto de Boletus  10,00

Rabas de calamar  12,50

Vieiras emparilladas, crema de coliflor trufada y puerro  14,50

De nuestro mar....

Bacalao al "pil pil"  20,50

Merluza a la romana  14,50

Lomo de atún, sésamo y gelatina de sandía  16,00

Lomo de merluza a la plancha con salsa verde,
espárragos y almejas  18,50

Lo que nos ofrece nuestro mar Cantábrico para hoy  Consultar

De nuestro tierra....

Solomillo (plancha, queso o foie) o Steak Tartar  21,00

Entrecot trinchado, puré de boniato y ensalada de canónigos 17,00

Paletilla de cordero a baja temperatura con patata panadera  ...20,00

Escalope milanesa, con patatas y pimiento  10,50

Ravioli de rabo y foie a la plancha  ...14,50

Precio en euro IVA incluido

