



## Momento dulce. . . .

Nuestro mojito   
(Soberte de limón, espuma de ron y granizado de hierbabuena)  
Lemon sorbet, white rum foam and iced peppermint

Bizcocho de cerveza con helado de ron con pasas   
Beer cake with rum and raisin ice cream

Tarta de limón con helado de galleta   
Lemon cake with Marie biscuit ice cream

Mousse de limón, frutos rojos y crumble   
Lemon mousse, red berries and apple crumble

Tarta de 3 chocolates con helado de vainilla   
Three chocolate cake with vanilla ice cream

Precio en euro IVA incluido

### 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
-  VEGANO

## Otros servicios

### Plato de cuchara del día...

Disponible para nuestros Socios de lunes a viernes  
Plato de cuchara..... [Consultar](#)

### 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.

## Para compartir...

Ensalada de aguacate y salmón ahumado   
Avocado salad with smoked salmon

Ensalada de hummus, crudités de la huerta y aceite de oliva   
Hummus salad, farm crudites and olive oil

Ensaladilla rusa, jugo de tomate y espuma de aceituna   
Russian salad, tomato juice and olive foam

Terrina de foie, frutos rojos y pan de especias   
Foie gras terrine, red berries and spice bread

Anchoas de Santoña con pimiento rojo asado   
Cantabrian anchovies with roasted red pepper

Tartar de atún rojo, cebolla roja encurtida   
y mayonesa de Kimchee  
Red tuna tartare, pickled red onion and Kimchee mayonnaise

Tabla de queso   
Spanish cheese board

Quesoba (Leche cruda de vaca)  
Gomber (Oveja)  
Bejes-Tresviso  
Ahumado de Áliva  
Garmillas Cervellán (Vaca)


Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo   
Iberian Ham – Bellota, cut by hand

Cecina de León con aceite de oliva  
Dried meat from León with olive oil

Buñuelos de bacalao con mayonesa de ajo negro   
Fried cod fritters with black garlic mayonnaise


Rabas de calamar   
Deep fried squid

Champiñones rellenos de langostinos,   
crema de coliflor y tempura de verdura  
Shrimp stuffed mushrooms, cauliflower cream and vegetable tempura

Mejillones con salsa de curry, manzana Granny Smith   
y tomate seco  
Mussels with curry sauce, Granny Smith apple and dry tomato

## De nuestro mar....

Bacalao emparillado con salsa de tomate y albahaca   
Grilled cod with tomato sauce and basil

Lomo de merluza a la plancha con salsa vizcaína,   
piperada y endivia  
Fillets of hake with piperade and endive in a Vizcayan sauce

Merluza a la romana   
Deep fried hake

Lo que nos ofrece nuestro mar Cantábrico para hoy   
Cantabrian Sea Fish of the day (Consult offer)

## De nuestra tierra....


Steak Tartar, papadum y tosta de pan con tomate   
Steak Tartar, papadam and toasted bread with tomato

Solomillo (plancha, queso o foie)   
Fillet of aged beef with foie or cheese sauce

Entrecot trinchado, puré de boniato y ensalada  
Sirloin Steak with boniato puree and salad

Paletilla de cordero a baja temperatura, cebolleta glaseada   
y puré de patata  
Shoulder of lamb roasted at low temperature, glazed spring onion and potato puree

Callos de ternera guisados con patatas fritas   
Veal tripe stewed with French fries

Abanico Ibérico, chimichurri y puré de berenjena asada   
Fan-shaped cut, chimichurri and baked aubergine puree

Escalope milanesa con patatas y pimientos   
Breaded veal with potatoes and red peppers

Chuleta de Cantabria (según peso)  
Veal T-bone steak (Consult offer)

