

## Momento dulce. . . .

Brownie con helado de ron con pasas        . . .  
Brownie with rum and raisin ice cream

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

Copa de tiramisú      
Tiramisú

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)



## 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 con mayonesa de espárragos  ..  
Russian salad and asparagus mayonnaise

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


Tabla de queso   
Spanish cheese board

Quesoba (Leche cruda de vaca)  
Gomber (Oveja)  
Bejes-Tresviso  
Ahumado de Áliva  
Garnillas 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


## De nuestro mar...

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  ..... Consultar  
Cantabrian Sea Fish of the day (Consult offer)

## De nuestra tierra...

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

Entrecot trinchado con patatas y pimientos  
Sirloin Steak with potatoes and red peppers

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebolleta glaseada   
y patatas panadera  
Shoulder of lamb roasted at low temperature, glazed spring onion with baked potatoes

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

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

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