



“Estimado socio, si usted padece de alguna alergia, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias. Desde la cocina de Real Sociedad de Tenis de La Magdalena se hará lo posible por adecuarse a sus necesidades, aunque por las características de nuestro establecimiento, no podemos asegurar con total certeza la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos.”

Espacios privados

Disponemos de comedores privados ideales para todo tipo de celebraciones.

Son espacios especialmente pensados para ofrecerle un servicio exclusivo.

Celebraciones y eventos

¡Cualquier ocasión es buena para celebrar!
Adaptamos los espacios a sus necesidades.

Contamos con una larga experiencia en la organización de banquetes de boda y grandes eventos, sin olvidarnos de las pequeñas celebraciones.

La versatilidad del club es perfecta para cualquier ocasión. Permite organizar desde una comunión, un bautizo o fiesta de cumpleaños.

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena
Fundado en 1906

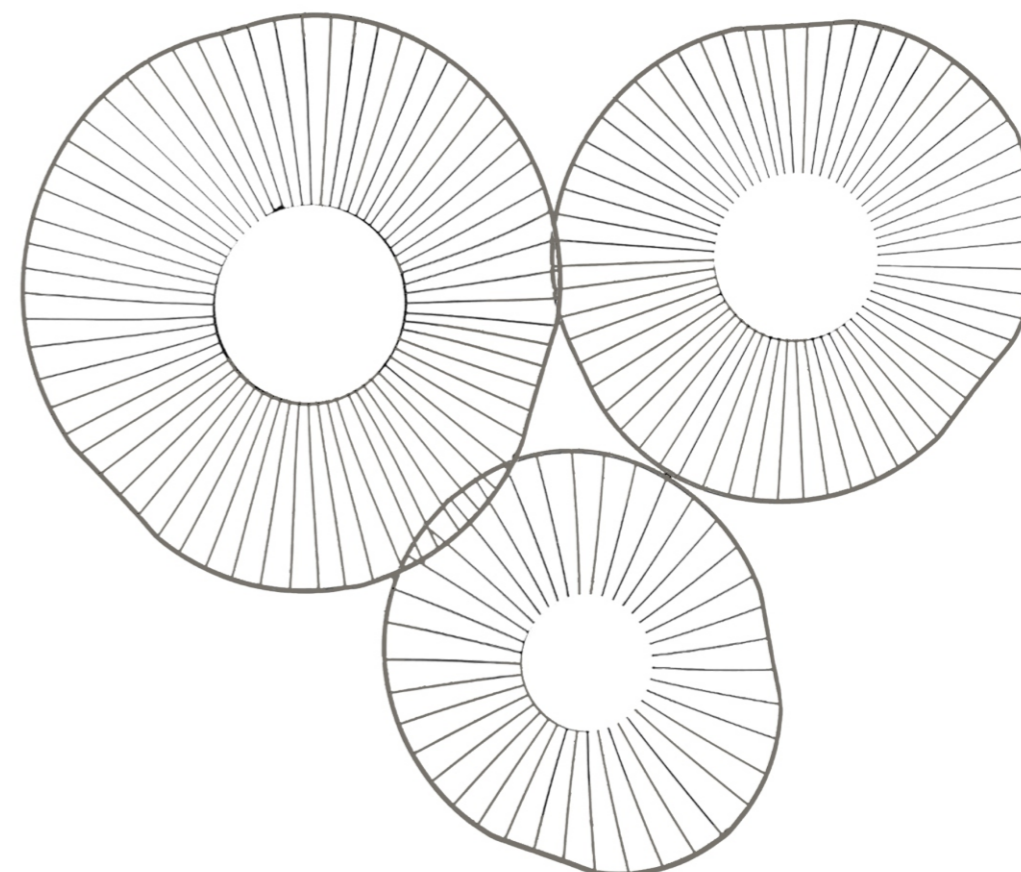


el tenis

LA MAGDALENA | SANTANDER

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

CARTA



PARA EMPEZAR

Ensalada de frutas y langostinos con vinagreta de mango 🦐🍷🍷

Ensaladilla rusa RSTM 🍷🍷

Anchoas del Cantábrico serie oro 🐟

Nuestra ensalada de aguacate y salmón ahumado 🦐🍷🍷🐟🍷

Nuestra ensalada de pollo RSTM 🍷🍷

Terrina de foie hecha en casa con jalea de manzana y frutos secos 🍷🍷🍷🍷🍷

Ensalada de ventresca con tomate del país 🍷🐟🍷

Puding de pescado con alioli 🍷🍷🐟🍷🍷🍷🍷

ENTRANTES CALIENTES

Nuestras croquetas de jamón ibérico 🍷🍷🍷🍷🍷

Rabas de calamar 🍷🐟🍷🍷🦐

Colas de langostino al ajillo 🦐🍷

Mollejas de lechazo encebolladas con patatas 🍷🍷🍷🍷🍷

Mollejas de lechazo empanadas con patatas 🍷🍷🍷🍷

Boquerones del Cantábrico con piparras y mermelada de pimientos 🐟🍷

Revuelto de erizos y colas de langostino 🍷🦐🍷🍷🍷🍷🍷🍷🦐

Zamburiñas asadas a las finas hierbas 🍷🦐

Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico y escamas de sal (Sin alérgenos)

Plato de cuchara del día (de lunes a viernes solo comidas)(Consultar alérgenos)

SELECCIÓN DE JAMÓN 🍷🍷🍷🍷🍷
Jamón ibérico de Bellota 100%
Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y sabor penetrante
25,00€

Precios en EUROS, IVA incl.



PESCADOS

Cachón en su tinta y arroz blanco 🦐🐟🦐

Merluza rebozada con pimientos asados de Isla 🍷🍷🐟🍷🍷

Rape a la plancha 🍷🐟🍷🍷

Rape a la romana 🍷🍷🐟🍷🍷

Bocartes fritos 🍷🐟

Bocartes a la romana 🍷🍷🐟🍷🍷

Bocartes al ajillo 🐟🍷

Merluza o rape a la cazuela 🍷🍷🐟🦐🍷🍷🍷🍷🍷

Pescado de temporada (Consultar alérgenos)

CARNES

Steak tartar de vaca madura 🍷🍷

Solomillo de ternera a la plancha con boletus 🍷

Escalope a la milanesa con patatas y pimientos 🍷🍷🍷🍷

Entrecot trinchado con su guarnición (Sin alérgenos)

Solomillo con medallón de foie y reducción de PX 🍷🍷🍷🍷🍷

MENÚ PARA DOS PERSONAS

Nuestras croquetas de jamón ibérico 🍷🍷🍷🍷🍷

Flor de alcachofa con refrito de gambas y jamón al jerez 🦐🍷

Chuleta de 1Kg para dos personas (Sin alérgenos)
o
Pescado de temporada para dos personas (Consultar alérgenos)

Tarta de queso horneada 🍷🍷🍷🍷🍷

Agua KmZero

Precios en EUROS, IVA incl.

