



"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

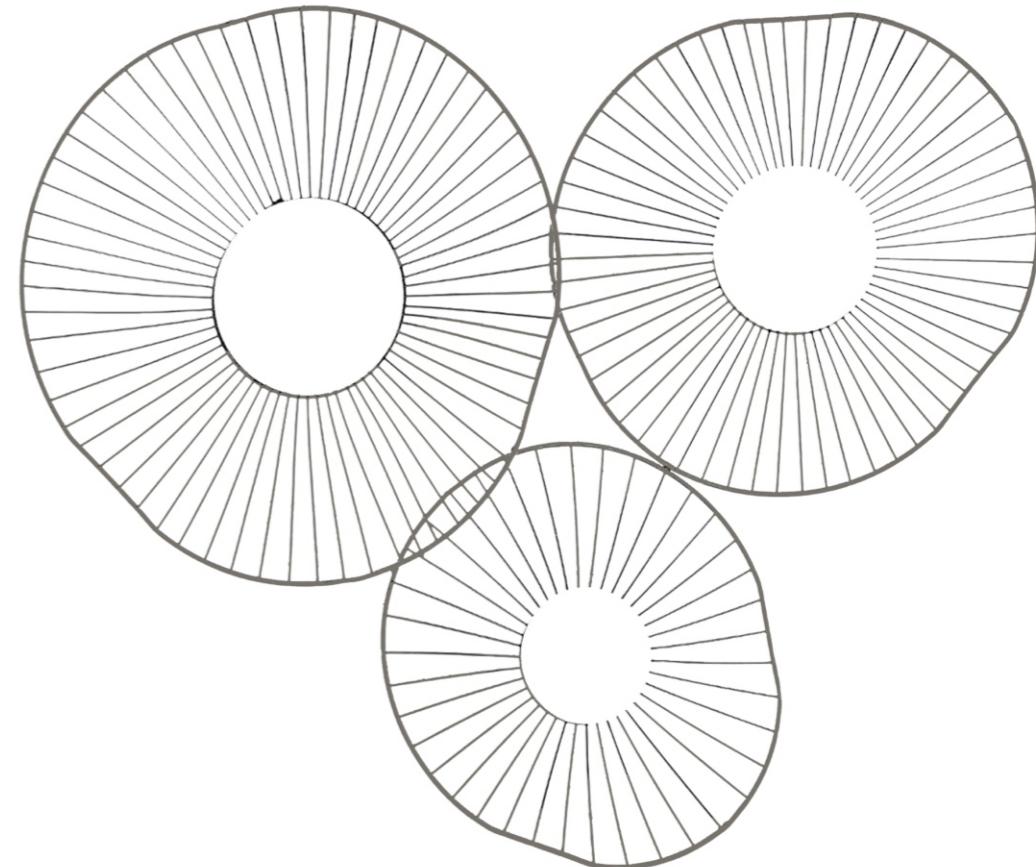


el tenis

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.

