



“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 empresas o celebraciones. Espacios especialmente pensados para ofrecerle un servicio exclusivo.

### Celebraciones y eventos

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

Son días especiales en los que conviene cuidar hasta el último detalle, por ese motivo, desde el aperitivo hasta el banquete celebrado en el salón central de nuestro chalet social, cuentan con una amplia oferta de menús personalizados a sus necesidades.

**Real Sociedad de Tenis de La Magdalena**  
Fundado en 1906

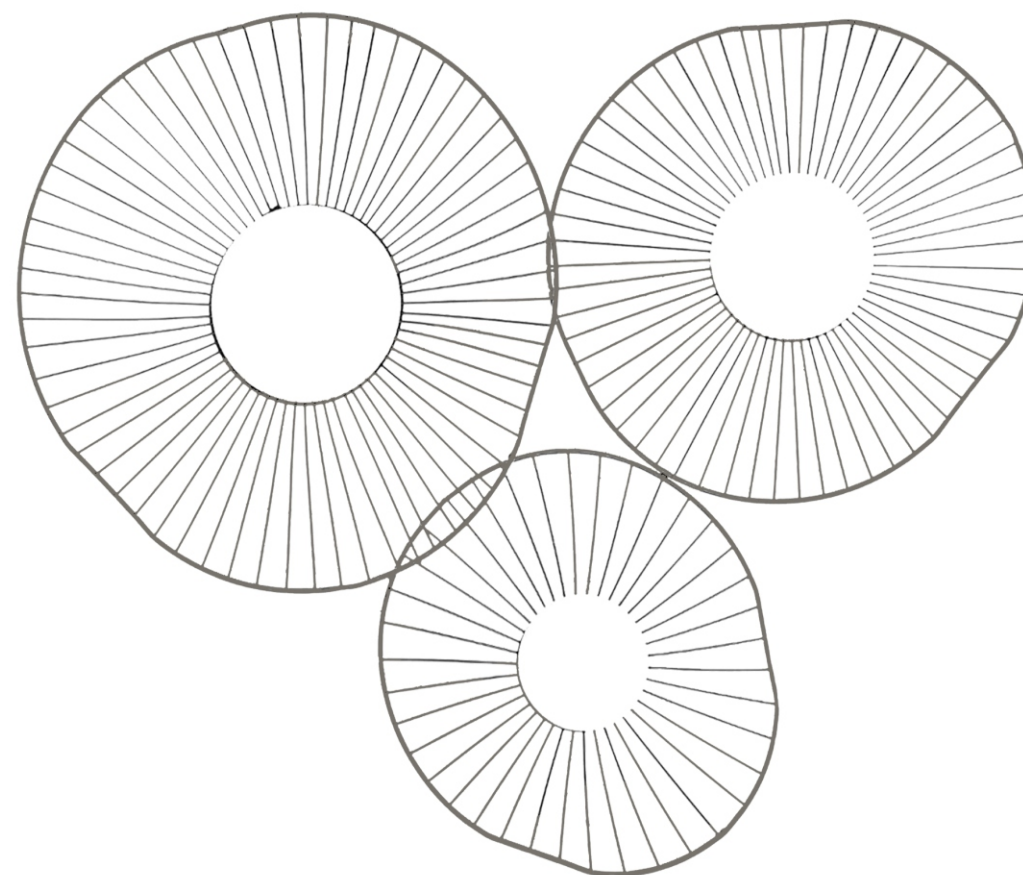


el tenis

LA MAGDALENA | SANTANDER

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

# CARTA



PARA EMPEZAR

Ensalada de ahumados variados con vinagreta Española 🌾🐟🍷

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 🌾🐟🍷

Pastel de puerros y gambas 🌾🐟🌾🥑🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tabla de quesos 🌾🌾🌾🌾🍷🍷🍷🍷🍷

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 🌾🌾🌾🥑

Revuelto de changurro y vieiras 🌾🐟🌾🐟🌾🥑🍷🐟

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

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 🌾🌾🐟🌾🥑

Machote al horno 🐟

Machote plancha 🐟

Almejas marinera 🌾🐟🐟🥑🐟

Almejas sarten 🍷🐟

Pescado de temporada (Consultar alérgenos)

CARNES

Cachopo Asturiano con cecina y queso de cabra 🌾🌾🌾🍷🥑

Steak tartar de vaca madurada 🌾🍷

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 🌾🌾🍷🌾🍷

Perdiz estofada con verduras y patatas 🍷

Precios en EUROS, IVA incl.

