



"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.

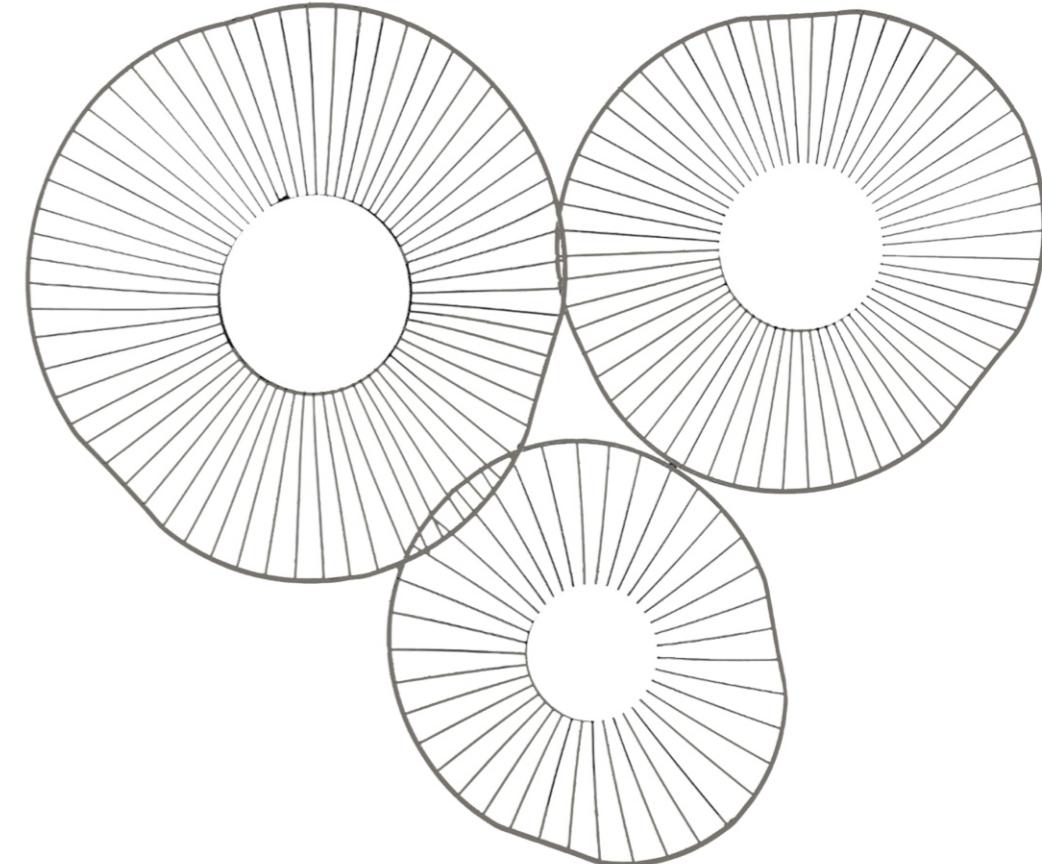


el tenis

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)

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 

SELECCIÓN DE JAMÓN

Jamón ibérico de Bellota 100%

Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y sabor penetrante

Precios en EUROS, IVA incl.



Precios en EUROS, IVA incl.

