













ENTRANTES FRÍOS

Octavillo de Anchoas de Cantabria aceite de oliva virgen extra		Ración
Cecina de León con AOVE **		11,50
Pastel de cabracho con mayonesa de oricios	      	12,50
Laminado de bonito del norte con pimientos asados y cebolla roja	 	10,50
Ensalada de queso de cabra con cecina y cebolla caramelizada	   	15,50
		12,50

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico (10 unidades) **	  	Ración
Croquetas de queso picón (10 unidades)	  	9,50
Huevos revueltos con jamón al estilo de la Marquesa	  	9,50
Patatas con salsa brava y ali-oli	 	11,50
Plato de cuchara del día (consultar)		8,50
Rabas de calamar **	 	9,50
Verduras a la plancha con AOVE		11,50
		11,50

Servicio de pan: 1,40.-€/pers. **



** Opción sin gluten



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS




ALTRAMUCES

PESCADOS

Albóndigas de merluza y langostinos	        	Ración 15,50
Bacalao a la montañesa o gratinado con muselina de ajo	    	16,50
Lomo de merluza fresca al horno con panaderas **	  	16,50
Chipirones a la plancha con ali-oli	    	14,50

CARNES

Costilla de ternera asada y deshuesada con parmentier **	     	Ración 16,50
Entrecot de lomo alto de vaca con patatas y pimientos **	 	21,50
Paletilla de cordero confitada a baja temperatura en su jugo sobre patata panadera **	    	26,50
Tronco de solomillo a la plancha con patatas fritas y salsa de queso picón **	  	24,50

POSTRES

Helado artesano de queso de Cantabria		Ración 5,50
Tarta de queso horneada con helado	 	5,50
Torrija de sobao caramelizada con helado de avellana	     	5,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla	    	5,50

** Opción sin gluten

Precios 10% IVA incluido

