



ENTRANTES FRÍOS

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

ENTRANTES CALIENTES

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

Servicio de pan: 1,40.-€/pers. **



** Opción sin gluten



PESCADOS

	Ración
Albóndigas de merluza y langostinos	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

	Ración
Costilla de ternera asada y deshuesada con parmentier **	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

	Ración
Helado artesano de queso de Cantabria	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

