






CLÁSICOS DEL APERITIVO

- Rabas de Santander.....
- Pudín del Cantábrico.....
- Anchoas del Cantábrico Codesa Serie Oro.....
- Bocartes de fritos del Cantábrico de temporada
- Pulpo a la gallega con parmentier.....
- Gambas de cristal fritas.....
- Colas de langostino al ajillo 
- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de tomate.....
- Gamba mediterránea blanca o roja a la plancha o cocida.....
- Navajas de Pedreña de temporada.....

ENSALADAS FRÍAS Y TEMPLADAS

- Ensaladilla de pulpo y langostinos.....
- Salpicón del Cantábrico.....
- Tartar de salmón ahumado con aguacate y mango.....
- Ensalada Don Pablo con tomatitos, aguacate y queso feta.....
- Burrata con rúcula y crema de pesto verde.....
- Wok de verduritas y langostinos (también opción vegana )
- Alcachofas a la plancha con jamón crujiente y parmesano
- Verduras frescas a la parrilla 
- Ensalada templada de rulo de cabra.....

Consulta nuestros platos con opción





Precios con IVA incluido · kit take away 0,80€



CHARCUTERÍA

- Jamón ibérico de bellota "a cuchillo"
- Lomo ibérico de bellota
- Cecina de León con aceite O.V.E.....
- Quesucos de Cantabria surtidos.....
- Queso Manchego curado
- Queso Picón de los Picos.....

ARROCES


- Arroz "del señorito"
- Arroz con bogavante.....
- Arroz negro de cachón con alioli.....
- Arroz meloso con rabo y trigueros.....
- Risotto de langostinos y champiñones
- Risotto vegano de setas y falso pollo 
- Arroz con almejas en salsa verde 

Precio por comensal en todos los arroces

- *Mínimo 2 comensales*
- *25 minutos de espera*

PLATOS DE CUCHARA

Ideal para compartir

- Cocido Montañés.....
- Garbanzos con langostinos
- Alubias pochas con almejas 
- Marmita de Bonito del Norte.....
- Sopa de pescadores del Cantábrico.....
- Espaguetis a la marinera



PESCADERÍA

PECES ENTEROS

(Precios por ración 450g apróx.)

- Machote a la plancha
- Rodaballo a la espalda
- Lenguado a la plancha.....
- San Martín a la espalda.....
- Dorada a la plancha o a la sal receta tradicional.....

Todos los peces van acompañados de su guarnición.

PECES AL CORTE

(Precios por ración 220g apróx.)

- Supremas de merluza
- A la Vasca o frita en tacos o a la plancha*
- Taco de bacalao a la Vizcaina.....
- Medallones de rape.....
- A la plancha o en salsa verde*
- Lomo de lubina
- A la plancha o a la ½ Sal*
- Lomo de salmón con salsa de setas.....
- Bonito del Cantábrico de temporada
- A la plancha o encebollado o con tomate*

Todos los peces van acompañados de su guarnición.

GUISOS

- Albóndigas de merluza y langostinos en salsa verde.....
- Bonito del Norte a la Caña de temporada.....
- Cachón de la bahía guisado en su tinta con arroz
- Huevos con "gambatas" (gambas de cristal fritas)
- Maganos de Potera encebollados



CARNICERÍA

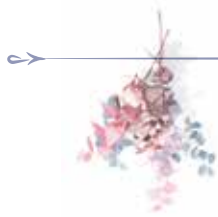
DE LA REGIÓN

- Entrecot de vaca madurado.....
- Chuletón madurado de vaca.....
- Picaña de vaca con chimichurri.....
- Don Cachopo de ternera (de cecina y queso).....
- Chuletillas de Castilla
- Parrillada de bellota
- 4 variedades ibéricas con salsa gaucha*
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermut de solera
- Callos de ternera a la madrileña
- Albóndigas de ternera con champiñones

Todas las carnes van acompañadas de su guarnición.

Solicite el punto ideal de su carne.

Solicite, si lo desea, la salsa para acompañar su carne (queso, pimiento o chimichurri)



BODEGA

TINTOS

Rioja

Marqués del Puerto Crianza

David Moreno Crianza.....

Solagüen Crianza.....

Heras Cordón Crianza.....

Rioja Bordón Crianza.....

$\frac{3}{8}$ Rioja Bordón Crianza.....

Ramón Bilbao Crianza

Labastida 1786 de B. Solagüen.....

Sierra Cantabria Crianza

Viña Alberdi Crianza.....

Muga Crianza

Marqués de Riscal Reserva

$\frac{1}{2}$ Marqués de Riscal Reserva

Viña Ardanza Reserva

Reservas Rioja

Ribera del Duero

Díaz Bayo 8 meses

Optimus 10 meses

Díaz Bayo 15 meses.....

Finca Resalso de E. Moro.....

Carmelo Rodero 9 meses

Emilio Moro Crianza

Carmelo Rodero Crianza

Protos 1927

Maleolus

Pago Ribera del duero.....

Otras D.O.

Fusco Mencía.....

D.O. Ribera Sacra

Campesino Roble.....

D.O. Toro

Cunqueiro Centenario

D.O. Ribeiro

BODEGA



ROSADOS

Muga Clarete
D.O. Rioja

Aire de Protos
D.O. Ribera del Duero

Campo Eliseo
D.O. Rueda Rosado

Lambrusco Frizante
Dell'Emilia Italia

CAVAS

Don Román Brut

Juve&Camps
Reserva de la familia

Mumm
Cordon Rouge 375ml

Mumm
Cordon Rouge

Benjamín Brut

BLANCOS

Finca Feroes
100% Verdejo

Marqués de Riscal
Verdejo 100% orgánico

Marqués de Riscal Sauvignon
D.O. Rueda

De la Casa
D.O. Albariño

Mar de Frades
D.O. Albariño

Tussió
D.O. Costa de Cantabria

Cunqueiro III Milenium
D.O. Ribeiro

De la Casa
100% Godello

El Zarzal
100% Godello

Moscato Blanco Frizante



POSTRES

- Tarta de queso horneada casera para quitar el "sentío"
 - Tarta de queso horneada casera con crema de pistachos
 - Tiramisú casero con cacao o té matcha.....
 - Tartaleta de manzana con mantecado
 - Coulant de chocolate con helado de mandarina.....
 - Tarta de hojaldre con mantequilla.....
 - Torrija Pasiega con helado de Queso.....
 - Arroz con leche Delicatessen La Ermita.....
 - Yogur artesano natural o con mermelada Delicatessen La Ermita.....
 - Copa de helado de Regma
- (chocolate, mantecado, turrón o queso)*

Consulta nuestros platos con opción



Precios con IVA incluido · kit take away 0,80€