

BODEGA

TINTOS

- Marqués del Puerto *D.O. Rioja*
- Heras Cordón *D.O. Rioja*
- Ramón Bilbao Crianza *D.O. Rioja*
- Viña Alberdi *D.O. Rioja*
- Muga Crianza *D.O. Rioja*
- Optimus 10 meses *D.O. Ribera del Duero*
- Díaz Bayo 15 meses *D.O. Ribera del Duero*
- Emilio Moro *D.O. Ribera del Duero*
- Protos 1927 *D.O. Ribera del Duero*

CAVAS

- De la casa
- Juve&Camps *Reserva Familia*
- Mumm *Cordón Rouge*

JARRAS

- Tinto de Verano
- Sangría
- Distinto de Verano

BLANCOS

- Finca Feroes *D.O. Rueda*
- Marqués de Riscal *D.O. Rueda*
- De la casa *D.O. Albariño*
- Mar de Frades *D.O. Albariño*
- De la casa *D.O. Godello*
- El Zarzal *D.O. Godello*
- Marqués de Riscal Sauvignon
- Cunqueiro III Millenium *D.O. Ribeiro*
- Tussio *D.O. Costa Cantabria*
- Moscato Blanco

ROSADOS

- Muga Clarete *D.O. Rioja*
- Aire de Protos *D.O. Ribera del Duero*
- Campo Eliseo *D.O. Rueda*
- Lambrusco Dell'Emilia *Italia*

POSTRES

- Tarta de queso horneada casera para quitar el "sentío"
- Tarta de queso horneada casera con crema de pistachos
- Arroz con leche Delicatessen La Ermita
- Yogur artesano natural o con mermelada Delicatessen La Ermita

Los postres están disponibles fuera del horario de la cocina.

Precios con I.V.A. incluido


Carta de
alérgenos



La Cañia

Desde 1942 - Santander



Pedidos y reservas en
www.lacania.es
T. 942 27 04 91



Carta  Sin
gluten

CLÁSICOS DEL APERITIVO

- Rabas de Santander.....
- Gambas de cristal fritas.....
- Colas de langostino al ajillo 🍷.....
- Anchoas del Cantábrico Codesa Serie Oro.....
- Boquerones en aceite con olivas.....
- Mejillones en vinagreta.....
- Patatas con salsa brava 🍷.....

CAPRICHOS GASTRONÓMICOS

- Pulpo a la gallega con parmentier.....
- Gamba mediterránea blanca o roja a la plancha o cocidas.....
- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de tomate.....
- Maganos de Potera encebollados.....
- Bocartes fritos del Cantábrico (temporada).....
- Navajas de Pedreña (temporada).....

ENSALADAS FRÍAS Y TEMPLADAS

- Ensaladilla de pulpo y langostinos.....
- Verduras frescas a la parrilla 🌱 100% VEGANO.....
- Burrata con rúcula y crema de pesto verde.....
- Tartar de salmón ahumado con aguacate y mango.....
- Alcachofas a la plancha con jamón crujiente y parmesano.....
- Ensalada templada de rulo de cabra.....
- Wok de verduritas y langostinos (también opción 🌱 100% VEGANO).....
- Ensalada Don Pablo con tomatitos, aguacate y queso feta.....

CHARCUTERÍA

- Morcilla de Burgos con cebolla frita.....
- 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 de setas y falso pollo 🌱 100% VEGANO.....
- Arroz con almejas en salsa verde 🍷.....

PLATOS DE CUCHARA

- Cocido Montañés.....
- Alubias pochas con almejas 🍷.....
- Marmita de Bonito del Norte.....
- Garbanzos con langostinos.....
- Ideal para compartir

CARNES

- Entrecot de vaca de Cantabria a la parrilla.....
- Picaña de vaca con chimichurri.....
- Don Cachopo de ternera (de cecina y queso).....
- Parrillada de bellota (5 variedades ibéricas con salsa gaucha).....
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermut de Solera.....
- Súper Hamburguesa
Con lechuga, cebolla caramelizada, queso y tomate
~ Black Anglous.....
~ Vegana 🌱 100% VEGANO.....

Todas las carnes van acompañadas de su guarnición

Consúltenos por nuestra oferta de peces

Precio por comensal en todos los arroces

- Mínimo 2 comensales
- 25 minutos de espera

Kit Take Away

Pan sin Gluten.....

Horario de cocina de 13 h. a 16 h. y de 20 h. a 23:30 h.

Los platos con el símbolo ● están disponibles fuera del horario de la cocina.