

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
 - 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)*

Los postres están disponibles fuera del horario de la cocina.

Precios con I.V.A. incluido



Carta de
alérgenos



La Cañia

Desde 1942 - Santander



Carta de Picoteo

Pedidos y reservas en

www.lacania.es

T. 942 27 04 91



Solicita la carta



CLÁSICOS DEL APERITIVO

- Rabas de Santander.....
- Pudín del Cantábrico
- Gambas de cristal fritas
- Colas de langostino al ajillo 🍷
- Anchoas del Cantábrico Codesa Serie Oro
- Boquerones en aceite con olivas
- Mejillones en vinagreta o salsa picante 🍷
- Patatas con salsa brava 🍷
- Croquetas artesanas de jamón o queso Croqueta y Presumida

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

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 🍷

Precio por comensal en todos los arroces

- Mínimo 2 comensales
- 25 minutos de espera

PLATOS DE CUCHARA

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

- Ideal para compartir

Kit Take Away 0,80 €

CAPRICHOS GASTRONÓMICOS

- Albóndigas de merluza y langostinos en salsa verde
- Bonito del Norte a la Caña (temporada)
- Pulpo a la gallega con parmentier.....
- Huevos con "gambatas" con gambas de cristal fritas
- Gamba mediterránea blanca o roja a la plancha o cocidas
- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de tomate.....
- Maganos de Potera encbollados
- Bocartes fritos del Cantábrico (temporada).....
- Navajas de Pedreña (temporada)

CHARCUTERÍA

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

CARNES

- Entrecot madurado de vaca
- Picaña de vaca con chimichurri.....
- Don Cachopo de ternera (de cecina y queso)
- Parrillada de bellota (4 variedades ibéricas con salsa gaucha)
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermut de Solera
- Callos a la madrileña.....
- Albóndigas de ternera con champiñones.....
- Súper Hamburguesa
Con lechuga, cebolla caramelizada, queso y tomate
~ Black Angus
- ~ Vegana 🌱 100% VEGANO

Todas las carnes van acompañadas de su guarnición

Consúltenos por nuestra oferta de peces

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.