

bodega

tintos

- Ramón Bilbao Ed. Limitada *D.O. Rioja*24,00 €
- Labastida 1786 Solagüen *D.O. Rioja*24,00 €
- Heras Cordon *D.O. Rioja*24,00 €
- Viña Alberdi *D.O. Rioja*28,00 €
- Muga Crianza *D.O. Rioja*33,00 €
- Óptimus 10 meses *D.O. Ribera del Duero*20,00 €
- Cruz de Alba crianza *D.O. Ribera del Duero*25,50 €
- Emilio Moro *D.O. Ribera del Duero*30,00 €
- Protos 1927 *D.O. Ribera del Duero*33,00 €

cavas

- Juve&Camps *Reserva Familia*30,00 €
- Le Brun Neuville *Champagne* ¾ 24,00 / 43,00 €

Jarras

- Tinto de Verano20,00 €
- Sangría19,00 €
- Distinto de Verano20,00 €

Blancos

- J. Fernando V. Seleccionada *D.O. Rueda*23,00 €
- Protos Cuvée *D.O. Rueda*25,50 €
- Martín Códax *D.O. Albariño*24,00 €
- Mar de Frades *D.O. Albariño*30,00 €
- Mara Moura *Godello D.O. Monterrei*24,00 €
- El Zarzal *Godello D.O. Bierzo*30,00 €
- Protos Sauvignon25,50 €
- Cunqueiro III Millenium *D.O. Ribeiro*25,50 €
- Mar de Fondo *D.O. Costa Cantabria*24,00 €

Rosados

- Muga Clarete *D.O. Rioja*23,00 €
- Aire de Protos *D.O. Ribera del Duero*23,00 €
- Domaine de Nizas *F. Lourtou*25,50 €

postres

- Tarta de queso horneada *receta cremosa para quitar “el sentío”*8,00 €
- Tarta de queso horneada con crema de pistachos8,50 €
- Nuestro flan súper cremoso de huevo7,00 €
- Arroz con leche5,50 €
Con leche de Cantabria
- Yogur artesano natural o con mermelada3,50 €
Con leche de Cantabria
- Copa de “Pedro Ximénez”3,50 €

Los postres están disponibles fuera del horario de la cocina.

La Cañia
Desde 1942 - Santander

Carta  Sin
gluten

clásicos del aperitivo

- Rabas de calamar con rejos al estilo de Santander 18,00 €
- Anchoas del Cantábrico *Codesa Serie Oro*..... 22,50 €
- Boquerones aliñados con unas olivas 14,50 €
- Bocartes del Cantábrico fritos *de temporada* 17,50 €
Con ensalada + 3,00€
- Mejillones gallegos en escabeche..... ½ 8,00 / 14,50 €
- Colitas al ajillo con un toque picante 🍷 13,50 €
Con patatas y huevos estrellados + 7,50€

ensaladas frías y templadas

- La Ensaladilla rusa con gambones a la sal y piparras½ 9,50 / 18,00 €
- Flor de alcachofa, parmesano tostado y jamón crujiente.....5,50 € / Ud.
- Parrillada de verduras de temporada con mojo verde canario 17,50 €
- Ensalada de bonito del Norte escabechado en casa 19,00 €
- Nuestra ensalada mixta de mar y tierra 16,00 €
Lechuga fresca, tomate, cebolla, huevo, bonito y pimientos del piquillo asados
- Tomate de Cantabria con cebolla morada encurtida *de temporada* 17,50 €
Con bonito casero +3,00€

charcutería

- Jamón ibérico de bellota “a cuchillo” 26,50 €
- Lomo ibérico de bellota 21,00 €
- Selección de quesos de Cantabria..... 16,50 €
- Ración de queso manchego o picón de aquí 16,50 €

caprichos gastronómicos

- Chipirones a la plancha con cebolla pochada y alioli..... 22,50 €
- Sardinas de nuestra lonja asadas *de temporada* 15,50 €
Con ensalada + 3,00€
- Pulpo a la brasa con su puré y aliño de pimentón..... ½ 12,00 / 23,00 €
- Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil 4,00 € / Ud.
- Navajas de Pedreña baby 14,50 €

arroces

- # * Arroz marinero con bogavante..... 26,50 €
- # * Arroz cremoso del señorito..... 25,50 €
Calamar, gambón y zamburiñas
- Arroz negro con chipirones 24,50 €
- Arroz con amayuelas de Pedreña 23,50 €
Marinero con almejas
- Risotto de carrilleras al Oporto..... 22,50 €

Precio por comensal en todos los arroces

* Mínimo 2 comensales

25 minutos de espera

la cuchara

- * Cocido Montañés 18,50 €
Tradicional de alubias, matanza y berza
- * Pochas marineras con almejas..... 18,50 €
Amayuelas de Pedreña
- * Marmita de bonito del Norte..... 17,00 €

* Ideal para compartir

las carnes y sus guisos

- Chuletón de vaca frisona madurada en casa más de 25 días 68,00 € / Kg
- Steak de lomo alto – Ribe Eye 300g..... 34,00 €
Variedades: Simmental, Angus, Rubia Gallega...
- Entrecot de vaca frisona fileteado 300 g..... 27,00 €
- Carrilleras ibéricas estofadas al Oporto 24,50 €

Todas las carnes llevan su guarnición · Solicite el punto ideal de su carne

Horario de la cocina de 13 h. a 16 h. y de 20 h. a 23 h.

Los platos con el símbolo ● están disponibles desde 1 hora antes de la apertura de la cocina (a las 12h y a las 19h)

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

Kit Take Away 1,00 €

Pan sin gluten 2,00 €

Consúltenos por nuestra oferta de peces