

bodega

tintos

- Ramón Bilbao Ed. Limitada *D.O. Rioja*24,00 €
- Labastida 1786 Solagüen *D.O. Rioja*24,00 €
- Heras Cordón *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 €
- Brownie con helado de mandarina8,00 €
- Tiramisú esponjoso con cacao7,50 €
- Tarta de queso horneada con crema de pistachos8,50 €
- Nuestro flan súper cremoso de huevo7,00 €
- Souffle de fruta de la pasión7,00 €
- Tarta de hojaldre de Torrelavega8,00 €
- Arroz con leche5,50 €
Con leche de Cantabria
- Copa de helado artesano6,00 €
(Vainilla, chocolate, avellana, sobao al orujo y mandarina)
- Yogur artesano natural o con mermelada3,50 €
Con leche de Cantabria

Los postres están disponibles fuera del horario de la cocina.

Precios con I.V.A. incluido



clásicos del aperitivo

- Rabas de calamar con rejos al estilo de Santander..... 18,00 €
- Pastel cremoso de cabracho y gambón con salsa tártara..... 16,50 €
- Anchoas del Cantábrico *Codesa Serie Oro* 22,50 €
- Bocartes del Cantábrico fritos o rebozados *de temporada* 17,50 €
Con ensalada + 3,00€
- Boquerones aliñados con unas olivas 14,50 €
- Mejillones gallegos escabechados ½ 8,00 / 14,50 €
- Colitas al ajillo con un toque picante 13,50 €
Con patatas y huevos estrellados + 7,50 €
- Croquetas de jamón hechas en casa 15,50 €



Copa de salmorejo *con langostinos*..... 5,00 €

ensaladas frías y templadas

- La Ensaladilla rusa con gambones a la sal y piparras ½ 9,50 / 18,00 €
- Tartar de atún, mango y aguacate con chips de yuca crujientes..... 20,00 €
- Burrata italiana con salmorejo, rúcula, jamón tostado y pesto rojo 18,00 €
- Wok de verduritas de temporada con calamar y salsa de ostras..... 19,00 €
- Flor de alcachofa, parmesano tostado, jamón crujiente..... 5,50 €/Ud.
y aceite de trufa negra
- 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 €
- Carpaccio de entrecot madurado y curado en casa..... 18,50 €
Con parmesano y piquillo caramelizado
- Selección de quesos de Cantabria..... 16,50 €
- Ración de queso manchego o picón de aquí..... 16,50 €

entrepanes

- Hamburguesa especial Cañía..... 17,50 €
Salsa lebaniega, tomate asado, cebolla a la plancha, lechuga y queso
- Mollete de cochinita pibil..... 15,00 €
- Bikini de lacón y queso con un toque de pimentón..... 13,50 €

caprichos gastronómicos

- Bonito del Norte de nuestra costera al estilo Cañía..... ½ 11,00 / 20,00 €
Con huevo frito + 3,00 €
- Chipirones a la plancha con cebolla pochada y alioli..... 22,50 €
- Sardinas de nuestra lonja asados *de temporada* 15,50 €
Con ensalada + 3,00€
- Albóndigas de merluza en salsa verde..... ½ 11,00 / 20,00 €
- 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
- Arroz cremoso de pulpo 23,50 €
- Risotto trufado de carrilleras al Oporto 22,50 €

Precio por comensal en todos los arroces

* Mínimo 2 comensales

25 minutos de espera

milanesas

300g de filete de vaca empanado

- Milanesa tradicional..... 23,00 €
- Con crema de queso de los Picos..... 25,50 €
- Con salsa de pimineta verde fresca 25,50 €
- Con jamón crujiente, parmesano 26,50 €
y aceite de trufa negra
- Con salsa boloñesa y huevo frito..... 30,00 €
- Con pisto tradicional y huevo frito..... 30,00 €
- Con burrata, rúcula y pesto verde..... 32,50 €

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 €

Los guisos y asados

- Albóndigas de ternera..... ½ 11,00 € / 20,00 €
en salsa de setas
- Carrilleras ibéricas estofadas 24,50 €
al Oporto con puré trufado
- Morros guisados ½ 11,00 € / 20,00 €
*a la madrileña con sus sacramentos
con huevo frito + 3,00 €*
- Costillar asado a baja temperatura 500g 24,50 €
Lacado con salsa lebaniega ahumada

las carnes

- Chuletón de vaca frisona..... 68,00€/ Kg
- Steak de lomo alto – Ribe Eye 300g..... 34,00 €
Variedades: Simmental, Angus, Rubia Gallega...
- Entrecot de vaca frisona..... 27,00 €
fileteado 300g

Todas las carnes llevan su guarnición

Solicite el punto ideal de su carne

Consúltenos por nuestra oferta de peces

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 €

Cesto de pan 1,50 €