

classiques de l'apéritif

* Rabas de calamars avec tentacules à la mode de Santander	18,00 €
■ Gâteau crémeux de sébaste et de gambon avec sauce tartare	16,50 €
* Anchois de la Cantabrique Codesa Série Or.	22,50 €
* Bocartes de la Cantabrique frits de saison.....	17,50 €
* Poulpe grillé avec sa purée et assaisonnement au paprika	% 12,00 23,00 €
* Croquettes de jambon faites maison.....	15,50 €
* Pétoncles zamburiñas à la plancha avec ail et persail	4,00 € / Ud.
■ Couteaux de Pedreña baby	14,50 €

Charcuterie

* Jambon ibérique de bellota tranché au couteau	26,50 €
* Filet ibérique de bellota	21,00 €
* Carpaccio de entrecôte mariné et affiné à la maison	18,50 € avec parmesan et poivrons caramélisés
* Sélection de fromages de Cantabrie.....	16,50 €
* Portion de fromage manchego ou picón d'ici	16,50 €

La cuillère

Ideal para compartir

* Pot-au-feu montagnardS	18,50 €
Traditionnel de haricots, matanza et chou	
* Pochas marinières aux palourdes	18,50 €
Amayuelas de Pedreña	
* Marmite de thon de notre pêche côtière	17,00 €
* Soupe des pêcheurs de la Cantabrique.....	15,50 €
■ Pâtes de la semaine aux fruits de mer	18,50 €
• Salmorejo avec brochette de langoustines.....	12,50 €

Consultez nos plats avec option — Ys

en

Prix TTC - kit à emporter 1,00€

Service de pain 1,50€

salades froides et tièdes

- * La salade russe avec gambons au sel et piparras% 9,50 | 18,00 €
- * Tartare de thon, mangue et avocat avec chips de manioc croustillantes.....20,00 €
- * Burrata italienne avec salmorejo, roquette, jambon grillé et pesto rouge18,00 €
- * Wok de petits légumes de saison avec calamars et sauce aux huîtres.19,00 €
- * Fleur d'artichaut, parmesan grillé, jambon croustillant5,50 € / Ud.
et huile de truffe noire.
- Grillade de légumes de saison avec mojo vert canarien.17,50 €
- * Salade de bonite du Nord marinée encasa.....19,00 €
- * Notre salade mixte terre et mer Laitue fraîche, tomate, oignon,16,00 €
œuf, bonite et poivrons del piquillo rôtis
- * Tomate de Cantabrie avec oignon rouge mariné detemporada.....17,50€
Avec bonite maison+ 3,00€

arroces

- Riz marinier au homard26,50 €
- Riz crémeux du señorito25,50 €
langoustines, calamar, gambon et zamburiñas
- * Riz noir aux chipirons24,50 €
- Riz aux amayuelas de Pedreña23,50 €
Marinier aux palourdes
- Riz crémeux au poulpe23,50 €
- * Risotto truffé de joues au Porto.22,50 €

Prix par convive pour tous les riz

e Minimum 2 convives

● 25 minutes d'attente

de la criée POISSONS ENTIERS

Prix par portion * 450g env.

* Machote grillé	33,00 €
* Turbot grillé	35,00 €
* Bar grillé	32,00 €
* San Martín sur le dos	35,00 €

Accompagnés de pommes de terre à la casserole.

Si vous le souhaitez, avec des ajos sautés.

* Sardines de notre criée rôties de Avec salade <i>temporada</i> de	15,50 €
+3,00€	
* Dorade au sel à la manière traditionnelle avec sauce tartare	35,00 €

poissons à la découpe

Prix par portion * 220g env.

* Bouchées de merlu à votre goût (joues) frits à la romaine ou en sauce verte	23,00 €
* Anchois de Cantabrie panés de avec salade <i>temporada</i> de	17,50 €
de laitue et oignon + 3,00 €	
* Médallions de lotte noire Grillés ou en sauce verte	25,50 €
* Longe de morue au pil pil Club Ranero	24,50 €
Sur une base de pisto maison	
* Thon de la campagne du Cantabrique	23,00 €
Avec tomate, grillé ou aux oignons	

et aussi de la mer

• Morceaux de thon blanc du Nord à la manière Cañía	Et 11,00 20,00 €
avec œuf au plat + 3,00 €	
* Chipirons grillés avec oignon confit et alioli	22,50 €
* Boulettes de merlu en sauce verte	11,00 20,00 €
* Œufs cassés (avec gambas à l'ail.	21,00 €
Avec pommes de terre à la casserole et œufs au plat	

les viandes et leurs ragoûts

- Côte de bœuf de vache frisonne.....68,00€ / Kg
Mariné maison + 25 jours
- Steak de faux-filet — Ribe Eye 300934,00 €
Variétés : Simmental, Rubia Gallega, Angus...
- Entrecôte de vache frisonne tranchée 300927,00 €
- Boulettes de veau à la sauce aux champignons..... ½ 11,00 | 20,00 €
- (Joues ibériques mijotées au porto avec purée à la truffe24,50€
- Côtes grillées à basse température 500924,50 €
Laqué avec sauce lebaniega fumée
- Museaux mijotés à la madrilène avec leurs \$ accompagnements% 11,00 | 20,00 €
Avec œuf au plat + 3,00€
- Blanc de poulet fermier avec riz complet et sauce de pimienta.....22,50 €

Toutes les viandes sont accompagnées de leur garniture.

Demandez la cuisson idéale de votre viande.

MILANAISES

(300 g de filet de bœuf pané)

- Milanesa Traditionnel.....23,00 €
- Avec crème de fromage des Picos25,50 €
- Avec sauce au poivre vert frais25,50 €
- Avec jambon croustillant, parmesan et accompagnement de truffe noire26,50 €
- Avec sauce bolognaise et œuf au plat30,00 €
- Avec pisto traditionnel et œuf au plat30,00 €
- Avec burrata fraîche, roquette et pesto vert.....32,50 €

Consultez nos plats

avec option 4 ^{Sim} gluten

Prix avec TVA incluse - kit take-away 1,00€

Service de pain 150€