

debut

rouges

- Ramón Bilbao Éd. limitée D.O. Rioja24,00 €
- Labastida 1786 Solagüen D.O. Rioja24,00 €
- Heras Cordón D.O. Rioja.....24,00 €
- Viña Alberdi D.O. Rioja.....28,00 €
- Muga Crianza D.O. Rioja.....33,00 €
- Óptimus 10 mois 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 Duero33,00 €

cavas

- Juve&Camps Réserve Familiale30,00 €
- Le Brun Neuville Champagne ¾ 24,00 / 43,00 €

Carafes

- Vin rouge d'été20,00 €
- Sangría.....19,00 €
- Distinto de Verano20,00 €

Blancs

- J. Fernando V. Sélectionnée D.O. Rueda23,00 €
- Protos Cuvée D.O. Rueda25,50 €
- Martín Códax D.O. Albariño.....24,00 €
- Mar de Frades D.O. Albariño.....30,00 €
- Mara Moura Godello D.O. Monterrei24,00 €
- El Zarzal Godello D.O. Bierzo.....30,00 €
- Protos Sauvignon.....25,50 €
- Cunqueiro III Millenium D.O. Ribeiro25,50 €
- Mar de Fondo D.O. Costa Cantabria24,00 €

Rosés

- Muga Clarete D.O. Rioja.....23,00 €
- Aire de Protos D.O. Ribera del Duero23,00 €
- Domaine de Nizas F. Lourtou25,50 €

desserts

- Gâteau au fromage cuit, recette crémeuse pour vous faire perdre "el sentío"8,00 €
- Brownie avec glace à la mandarine8,00 €
- Tiramisù moelleux avec cacao.....7,50 €
- Gâteau au fromage cuit avec crème de pistache8,50 €
- Notre flan super crémeux aux œufs7,00 €
- Soufflé aux fruits de la passion.....7,00 €
- Tarte feuilletée de Torrelavega8,00 €
- Riz au lait5,50 €
Avec du lait de Cantabrie
- Coupe de glace artisanale6,00 €
(Vanille, chocolat, noisette, sobao à l'orujo et mandarine)
- Yaourt artisanal nature ou avec confiture3,50 €
Avec du lait de Cantabrie

Les desserts sont disponibles en dehors des heures de la cuisine.

Prix TTC.



La Cañia
Desde 1942 - Santander

Solicita la carta  Sin gluten

classiques de l'apéritif

- Anneaux de calamar avec tentacules à la manière de Santander 18,00 €
- Gâteau crémeux de rascasse et gambon avec sauce tartare..... 16,50 €
- Anchois de Cantabrie Codesa Série Or22,50 €
- Amandes de mer de Cantabrie frites ou panées de saison 17,50 €
Avec salade + 3,00€
- Anchois frais assaisonnés avec quelques olives 14,50 €
- Moules galiciennes en escabèche ½ 8,00 / 14,50 €
- Petites queues à l'ail avec une touche piquante 13,50 €
Avec pommes de terre et œufs brouillés + 7,50 €
- Croquettes de jambon faites maison 15,50 €



Verre de salmorejo avec langoustines..... 5,00 €

salades froides et tièdes

- La salade russe avec gambons au sel et piparras½ 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 calamar et sauce aux huîtres19,00 €
- Fleur d'artichaut, parmesan grillé, jambon croustillant..... 5,50 €/Ud.
et huile de truffe noire
- Grillade de légumes de saison avec mojo vert canarien17,50 €
- Salade de bonite du Nord en escabèche maison19,00 €
- Notre salade mixte mer et terre16,00 €
Laitue fraîche, tomate, oignon, œuf, bonite et poivrons del piquillo rôtis
- Tomate de Cantabrie avec oignon rouge mariné de saison17,50 €
Avec bonite maison + 3,00€

charcuterie

- Jambon ibérique de bellota « coupé au couteau » 26,50 €
- Filet ibérique de bellota 21,00 €
- Carpaccio d'entrecôte maturée et affinée maison..... 18,50 €
Avec parmesan et piquillo caramélisé
- Sélection de fromages de Cantabrie 16,50 €
- Portion de fromage manchego ou picón d'ici..... 16,50 €

sandwiches

- Hamburger spécial Cañía..... 17,50 €
Sauce lebaniega, tomate rôti, oignon grillé, laitue et fromage
- Petit pain de cochinita pibil 15,00 €
- Croque bikini au jambon cuit et fromage avec une touche de paprika..... 13,50 €

caprices gastronomiques

- Bonite du Nord de notre pêche du style Cañía.....½ 11,00 / 20,00 €
Avec œuf au plat + 3,00 €
- Chipirons à la plancha avec oignon confit et aioli..... 22,50 €
- Sardines de notre criée rôties de saison..... 15,50 €
Avec salade + 3,00€
- Boulettes de merlu en sauce verte.....½ 11,00 / 20,00 €
- Poulpe grillé avec sa purée et assaisonnement au paprika.....½ 12,00 / 23,00 €
- Coquilles Saint-Jacques naines à la plancha avec ail et persil 4,00 € / Ud.
- Couteaux de mer de Pedreñababy..... 14,50 €

rizosomes

- # * Riz marinier au homard..... 26,50 €
- # * Riz crémeux du seigneur..... 25,50 €
Calamar, gambon et coquilles Saint-Jacques naines
- # * Riz noir aux chipirons 24,50 €
- Riz aux amayuelas de Pedreña 23,50 €
Marinier aux palourdes
- Riz crémeux au poulpe 23,50 €
- Risotto truffé de joues au Porto 22,50 €

Prix par convive pour tous les riz

* Minimum 2 convives

25 minutes d'attente

milanesas

300g de filet de bœuf pané

- Milanaise traditionnelle 23,00 €
- Avec crème de fromage des Picos..... 25,50 €
- Avec sauce au poivre vert frais 25,50 €
- Avec jambon croustillant, parmesan..... 26,50 €
et huile de truffe noire
- Avec sauce bolognaise et œuf au plat 30,00 €
- Avec pisto traditionnel et œuf au plat..... 30,00 €
- Avec burrata, roquette et pesto vert..... 32,50 €

à la cuillère

- Potée montagnarde 18,50 €
Traditionnel aux haricots, charcuterie et chou
- Haricots blancs de mer aux palourdes..... 18,50 €
amayuelas de Pedreña
- Marmite de bonite du Nord..... 17,00 €

Les ragouts et rôtis

- Boulettes de bœuf..... ½ 11,00 € / 20,00 €
en sauce aux champignons
- Joues ibériques mijotées24,50 €
au Porto avec purée truffée
- Museaux mijotés ½ 11,00 € / 20,00 €
à la madrilène avec ses accompagnements
avec œuf au plat + 3,00 €
- Travers de porc rôtis à basse température 500g24,50 €
Laqué avec sauce lebaniega fumée

les viandes

- Côte de bœuf de vache frisonne..... 68,00€ / Kg
- Steak d'aloyau □ Ribe Eye 300g..... 34,00 €
Variétés : Simmental, Angus, Rubia Gallega...
- Entrecôte de bœuf frisonne..... 27,00 €
tranché 300g

Toutes les viandes sont servies avec leur garniture. Demandez la cuisson idéale de votre viande.

Renseignez-vous sur notre offre de poissons

Horaire de la cuisine de 13 h à 16 h et de 20 h à 23 h.

Les plats avec le symbole ● sont disponibles 1 heure avant l'ouverture de la cuisine (à 12h et à 19h)

Les plats avec le symbole ● sont également disponibles en dehors des horaires de la cuisine.

Kit Take Away 1,00 €

Panier de pain 1,50 €