

PARA COMPARTIR

Anchoas de Santoña con salmorejo 18€

Anchovies of Santoña

Caracoles Mariuca 19€

Mariuca's escargot

Timbal de patata y gambón con salsa campurriana 15€

Timbale of potato and prawns with spicy tomato sauce

Rabas de calamar 14€

Squid fritters

Bocartes rellenos de queso 12€

Breaded anchovies stuffed of cheese

Langostinos en tempura con calabacín y salsa de chili 12€

Prawn and zucchini tempura with sweet chili sauce

Cecina de los picos con salmorejo 12€

Beef jerky with tomato & garlic sauce

Carpacho de bacalao 16€

Cod carpaccio

Hojaldre de morcilla con puré de manzana 8€

Blood sausage puff with apple sauce

Pastel de cabracho 11€

Red scorpionfish pudding

Pate de campaña 10€

Pâté de campagne

Crepes de sardinas con salsa de mostaza (ud) 3,50€

Sardine crepes with mustard sauce (unit)

Codornices escabechadas con sus verduritas 14€

Quail in escabèche with vegetables

Ensalada de pimientos de Isla con bonito confitado en casa 14€

Isla's peppers salad with candied albacore

Ensalada de tomate con queso La Pasiiega de Peña Pelada 13€

Tomato salad marinated with La Pasiiega de Peña Pelada cheese

Milhojas de verduras con queso Fontina 12€

Vegetable millefeuille with Fontina cheese

LAS HAMBURGUESAS

(Todas servidas con patatas fritas naturales)

(All of it served with natural chips)

Hamburguesa de mi primo

My cousin's hamburger

(Carne roja 100% de Cantabria) 12€

(Red meat 100% of Cantabria)

Hamburguesa de pollo crujiente con salsa de curry 12€

Crispy chicken burger with curry sauce

DEL MAR

Chipirones la parrilla 17€

Small squids in onion

El Bacalao de mi madre a la montañesa 17€

Cod with tomato sauce

Tataki de atún 18€

Tuna Tataki

Albóndigas de chicharro 16€

Mackerel meatballs

Timbal de lubina con ali oli de miel 13€

Timbale of sea bass garlic and honey mayonnaise

Lasaña de centollo y merluza 16€

King crabs and hake lasagna

CAZA Y CORRAL

Magret de pato con reducción de tostadillo de Liébana 17€

Duck magret

Albóndigas de cordero al vino tinto 17€

Lamb meatballs in red wine sauce

Escalopines al queso de Tresviso 16€

Veal escalopes with tresviso cheese sauce

Zancarrón de ternera 16€

Stewed veal shank

PARA GOLOSOS

Torrija Atalaya con espuma de café 6€

Bread soaked in milk and fried in batter with coffee cream

Tarta de queso de Sylvia 6€

Sylvia's Cheesecake

Texturas de chocolate 7€

Chocolate textures

Tarta de zanahoria 6€

Carrot Cake

Helado de turrón artesano (Antiuxixona) sobre tulipa 6€

Homemade nougat ice cream (Antiuxixona)

Sorbete de limón al cava 6€

Lemon sorbet with cava

Pan 1,80 € la pieza *Bread 1,80€ per piece*
10% de IVA incluido en los precios. *VAT included*

MENU DE DEGUSTACIÓN DE CANTABRIA

TASTING MENU OF CANTABRIA

(Cocina kilómetro 0) *(Kilometer 0 Cooking)*

4 Medios platos con recetas
y productos de la tierra

*4 Half plates with recipes
and products of the earth*

30€ (IVA incluido) *(VAT included)*

(Valido de jueves a domingo)

(Valid from Thursday to Sunday)

“La buena cocina
necesita amor y tiempo”

*“The good cooking
needs love and time”*

Gema Sánchez



“Disfruta de una cocina kilómetro 0, con **productos 100% de aquí** directos de la tierra a tu mesa”
“Enjoy our local product cooking, with products 100% from Cantabria, directly from the orchard to your plate”