

PARA PICAR

Anchoas de Santoña con salmorejo 18€

Anchovies of Santoña

Caracoles Mariuca 19€

Mariuca's escargot

Rabas de calamar 14€

Squid fritters

Pastel de cabracho 14€

Red scorpionfish pudding

Cecina de los picos con salmorejo 12€

Beef jerky with tomato & garlic sauce

Revuelto de matanza 13€

Scrambled eggs with ham, black pudding and sausages

Hojaldre de morcilla con puré de manzana 9€

Blood sausage puff with apple sauce

Croquetas de mejillón 12€ (4 piezas)

Mussel croquettes

Langostinos en tempura con calabacín y salsa de chili 12€

Prawn and zucchini tempura with sweet chili sauce

Bocartes rellenos de queso 12€

Breaded anchovies stuffed of cheese

DE LA HUERTA

Gazpacho de Luis con tartar de hortalizas y su pan 10€

Luis' gazpacho with tartare of vegetables and bread

Milhojas de verduras con queso Fontina 13€

Vegetable millefeuille with Fontina cheese

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

Isla's peppers salad with candied albacore

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

Tomato salad marinated with La Pasiega de Peña Pelada cheese

DEL MAR

Chipirones la parrilla 17€

Small squids in onion

Carpacho de bacalao 16€

Cod carpaccio

Tataki de atún 18€

Tuna Tataki

Lasaña de centollo y merluza 17€

King crabs and hake lasagna

Bonito en piperada (pimiento verde, rojo y tomate) 20€

Tuna with peppers and tomato

Lubina a la parrilla sobre lecho de verduras 24€

Grilled sea bass with vegetables

CAZA Y CORRAL

Escalopines al queso de Tresviso 16€

Veal escalopes with tresviso cheese sauce

Magret de pato con reducción de tostadillo de Liébana 17€

Duck magret

Zancarrón de ternera 17€

Stewed veal shank

Steak Tartar 23€

Steak Tartar

Bistec Mayte al whisky 23€

Bistec Mayte flamed with whisky

Hamburguesa de novilla 12,50€

Heifer Burger

PARA GOLOSOS

Torrija Atalaya con espuma de café 6,50€

Bread soaked in milk and fried in batter with coffee cream

Tarta de queso de Sylvia 6€

Sylvia's Cheesecake

Texturas de chocolate 8€

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*

33€ (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”