



LA ATALAYA DE  
**HAYTE**



BAR · RESTAURANTE · TERRAZA

[www.laatalayademayte.es](http://www.laatalayademayte.es)

## — PARA EMPEZAR —

Anchoas de Santoña con salmorejo .....	20€
<i>Anchovies of Santoña</i>	
Pastel de cabracho.....	13€
<i>Red scorpionfish pudding</i>	
Cecina de los Picos de Europa .....	13€
<i>Beef jerky with tomato &amp; garlic sauce</i>	
Hojaldre de morcilla con puré de manzana y cristal de pimienta .....	9€
<i>Blood sausage puff with apple sauce</i>	
Caracoles Mariuca.....	18€
<i>Mariuca's escargot</i>	
Bocartes rellenos de queso.....	13€
<i>Breaded anchovies stuffed of cheese</i>	
Croquetas de mejillón (4 piezas).....	11€
<i>Mussel croquettes (4 units)</i>	
Langostino en tempura con calabacín y salsa de chili (4 piezas) .....	14€
<i>Shrimp in tempura with zucchini and chili sauce (4 units)</i>	
Rabas.....	16€
<i>Squid fritters</i>	
<hr/>	
Milhojas de verduras con queso fundido .....	15€
<i>Vegetable millefeuille with Fontina cheese</i>	
Ensalada de espinacas con vinagreta de naranja y salmón marinado.....	16€
<i>Spinach salad with orange vinaigrette and marinated salmon</i>	
Ensalada con pato y peras .....	16€
<i>Duck and pears salad</i>	
<hr/>	
Lubina al horno con tallarines de verduras naturales....	24€
<i>Baked sea bass with vegetal tagliatelle</i>	
Bocaditos de merluza a la crema de ajo tostada	20€
<i>Hake bites with toasted garlic cream</i>	
Cigalitas a la campurriana .....	20€
<i>Mini scampi in spicy tomato sauce</i>	
Lasaña de centollo y merluza.....	17€
<i>King crabs and hake lasagna</i>	

Steak tartar de solomillo.....	24€
<i>Steak Tartar</i>	
Bistec Mayte al whisky.....	24€
<i>Bistec Mayte flamed with whisky</i>	
Codorniz escabechada con verduritas.....	17€
<i>Pickled quail with vegetables</i>	
Hamburguesa de Cantabria.....	14€
<i>Cantabrian burger</i>	
Zancarrón de ternera estofado al vino tinto.....	18€
<i>Stewed veal shank</i>	
Escalopines de ternera con salsa de queso de Tresviso..	18€
<i>Veal escalopes with tresviso cheese sauce</i>	

## — PARA GOLOSOS —

Textura de chocolate .....	9€
<i>Chocolate textures</i>	
Tarta de queso de Sylvia.....	6€
<i>Sylvia's Cheesecake</i>	
Torrija con espuma de café.....	6€
<i>Bread soaked in milk and fried in batter with coffee cream</i>	
Tarta de zanahoria con glaseado de queso.....	6€
<i>Carrot Cake</i>	
Naranja preparada con su confitura.....	4,5€
<i>Prepared orange with its confiture</i>	

## — MENÚ DE DEGUSTACIÓN —

### TASTING MENU

4 medios platos y postre

*4 half courses and dessert*

Vino tinto Rioja / Agua / Pan

*Rioja red wine / Water / Bread*

**PVP: 38€**

Pan 1,50 € la pieza *Bread 1,50€ per piece*

10% de IVA incluido en los precios. *VAT included*

## —VINOS DE RIOJA—

Marqués de Riscal reserva .....	34.20€
Imperial CVNE .....	44€
Remelluri crianza .....	29.50€
Beronia crianza .....	16.50€
Cerrañon Olarra crianza.....	16€
Martínez la Cuesta.....	19€
Montelciego crianza.....	14.50€
Montereal crianza .....	16.50€
Sierra Cantabria crianza .....	22€

## —RIVERA DE DUERO—

Ferratus A0 .....	19€
Altos de Valdosos.....	16€
Señorío Real.....	17€
Matarromera crianza .....	36€
Viña Mayor .....	21€

## —PRIORATO—

Las Terrases .....	44€
--------------------	-----

## —RIAS BAIXAS—

Bernon.....	16€
Agnus Dei.....	17.50€

## —RUEDA—

Finca Feroes.....	15€
Muruve .....	16€
Jose Pariente.....	19€

## —MOSCATO —

365 .....	12.50€
Moment Secret.....	12.50€

## —ROSADOS—

Gran Feudo.....	14€
Malvanegra Cigales .....	13€
Lambrusco.....	11€

## —PENEDÉS—

Viña Esmeralda.....	18€
---------------------	-----

