

PICOTEO

Santanderino

ANCHOAS DE LAREDO CON PIMIENTOS ROJOS doblemente asados. 19

ANCHOAS DE LAREDO TUNEADAS con 6 cosas ricas. 18

CROQUETAS DE CECINA DE LEÓN con queso de cabra y chips afroamericanas de yuca, remolacha y plátano macho. 16

ENSALADA MODERNA COMO LAS DE ZURICH CON OMEGAS 3 Y 6 MÁS 9
INGREDIENTES REVITALIZANTES: calabaza con sésamo, vinagreta de granola con miel de acacias, queso fresco eco pasiego con 5 hierbas salvajes, brócoli y tirabeques crujientes, láminas de manzana y fresas, juliana de remolacha y apionabo, lechugas vivas de Anero y pickle de cebolla roja y pepino con vinagreta de tostadillo de Liébana. 16

RABAS DE CALAMAR DE SANTANDER Y DE PULPO DE CEDEIRA con una crema de patata revolcona con pimentón eco de la Vera y con una par de las míticas empanadillas “gyoza” de cachón. 16

ESPÁRRAGOS BLANCOS ASADOS Y ZAMBURIÑAS SALTEADAS; las verduritas son eco de la finca la trailla y salsita de bechamel de centollo. 18

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS DE PAN de Vieda, tomate y almendras de la sierra de Málaga fritas. 24

FOIE MICUIT DE PATO DE ESPINOSA DE LOS MONTEROS con especias eco y de comercio justo. 22

ALCACHOFAS DE TUDELA; ESTAS VERDURITAS ECO DE LA FINCA LA TRAILLA con huevos eco de Anero, crema fina de patata y vinagreta de piñones de las Pedrajas, Valladolid. 16

PESCADOS

de la lonja de Santander

SOLOMILLO DE RAPE A LA PLANCHA y trinchado con ajada de pimentón, pulpo y mejillones. 24

LOMOS DE SAN MARTIN “JUAN DE LA COSA”, plancha y con salsa suave. Le acompañan otros peces crujientes como en viaje de Juan de la Cosa y sus tesoros. 26

LOMO DE MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER CON ZAMBURIÑAS salteadas y ajetes ecológicos de Cantabria de la finca Tres Mundos de Pablo y Begoña. Con puré cremoso de patata y salsa de Centollo de Cedeira donde los centollos casi mas grandes que nuestros terneros!!! 21

RISOTTO SANTANDERINO A LA ITALIANA; CON CACHÓN EN SU TINTA DE TEMPORADA, rotolata crujiente y mouselina de Kerala. El arroz es de cosecha como los vinos, el arroz Acquerello de la familia Rondolino es famoso en el mundo entero. 22

SPAGHETTINI DE GRAGNANO ALLO SCOGLIO (el único pueblo de Italia con denominación de origen por la pasta) con mejillones , zamburiñas , tomatitos cherrys confitados y ajada de anchoa. 18

CARNES

*lechazos de cordero
y cabrito de primavera*

PALETILLA ASADA TRADICIONAL DE LECHAZO ECO DE PRIMAVERA, es el mejor lechazo, el de primavera. 26

CABRITO DE PICOS DE EUROPA DE DOS PASTORES de dos generaciones de Picos de Europa, uno en los cuarentas y otro en los setentas, asado a la antigua en trocitos con romero y tomillo. 25

PALETILLA DE CABRITO DE PICOS DE EUROPA asada, solo tenemos 200 paletillas así que sé uno de los que puedas contarle. 26

CARNES

otras carnes ecológicas

STEAK TARTAR AL VODKA SIDERIT versión Fausto Alonso 2017 (ya van 19 versiones). 24

TRONCO DE SOLOMILLO DE VACA a la broche con salsa de morillas. 26

TIRAS CRUJIENTES DE POLLO DE CORRAL “ ECO” DE SANCHONAR, con una salsa de morillas que probamos este invierno en Lyon que nos ha hecho intentar replicarla para compartir con vosotros esa explosión de sabores. 22