

## Primeros

**ENSALADA MODERNA COMO LAS DE ZURICH CON OMEGAS 3 Y 6 MÁS 9 INGREDIENTES REVITALIZANTES:** berenjena asada 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.

**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.

**ROLLITOS AL ESTILO VIETNAMITA DE RABAS DE CALAMAR DE SANTANDER Y DE PULPO DE CEDEIRA** con las míticas empanadillas “gyoza” de cachón y 2 salsas; una romescu de Tarragona de avellanas y almendras y otra oriental de copiar con soja, mirín, jengibre, menta, cilantro y hierba limón.

**ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS BLANCOS ASADOS, ¡DE TUDELA AL CIELO!**; estas verduritas eco de la finca la trailla con un twist difícil de resistir, huevo eco de Anero, crema fina de patata y vinagreta de piñones de Las Pedrajas, Valladolid.

**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.

## Segundos

**GOULASH DE LECHAZO “ECO” DE CHENCHO** (premio nacional de pastores 2017 y Premio al mejor productor eco de Cantabria 2016. Chencho es de Polaciones donde hace 50 años había 5.000 ovejas y ahora solo quedan sus 300 ovejas y 14 mastines para protegerlas. El goulash lo cocinamos con fino Maestro Sierra, pimentón eco de la Vera y rosti de patata al más puro estilo de Rougemont, Suiza.

**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.

**LOMO DE MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER CON 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!!!

**TIMBAL ULTRA SABROSO DE OSOBUCCO DE TERNERA ECO** con salsa tradicional y puré cremoso de polenta con especias “ras al hanout”.

*Menú  
del Día*

30 €

*Incluye un primero, un segundo, postre y 1 bebida (agua, refresco, cerveza o copa de vino).  
10 % I.V.A. no incluido. Precios válidos para mesas de hasta 12 personas.*

## Primeros

**ENSALADA MODERNA COMO LAS DE ZURICH CON OMEGAS 3 Y 6 MÁS 9 INGREDIENTES REVITALIZANTES:** berenjena asada 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.

**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.

**ROLLITOS AL ESTILO VIETNAMITA DE RABAS DE CALAMAR DE SANTANDER Y DE PULPO DE CEDEIRA** con las míticas empanadillas “gyoza” de cachón y 2 salsas; una romescu de Tarragona de avellanas y almendras y otra oriental de copiar con soja, mirín, jengibre, menta, cilantro y hierba limón.

**ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS BLANCOS ASADOS, ¡DE TUDELA AL CIELO!**; estas verduritas eco de la finca la trailla con un twist difícil de resistir, huevo eco de Anero, crema fina de patata y vinagreta de piñones de Las Pedrajas, Valladolid.

**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.

## Segundos

**GOULASH DE LECHAZO “ECO” DE CHENCHO** (premio nacional de pastores 2017 y Premio al mejor productor eco de Cantabria 2016. Chencho es de Polaciones donde hace 50 años había 5.000 ovejas y ahora solo quedan sus 300 ovejas y 14 mastines para protegerlas. El goulash lo cocinamos con fino Maestro Sierra, pimentón eco de la Vera y rosti de patata al más puro estilo de Rougemont, Suiza.

**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.

**LOMO DE MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER CON 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!!!

**TIMBAL ULTRA SABROSO DE OSOBUCCO DE TERNERA ECO** con salsa tradicional y puré cremoso de polenta con especias “ras al hanout”.

## Menú de Noche

35 €

*Incluye un primero, un segundo, postre o café.*

*10 % I.V.A. no incluido. Precios válidos para mesas de hasta 12 personas.*