

Primeros

ENSALADA MODERNA COMO LAS DE ZÚRICH CON INGREDIENTES REVITALIZANTES melocotón, fresas, espárrago triguero, judía verde, rabanitos, tomate cherry confitado, pickle de pepino y de manzana Granny Smith, avellana, pipas de girasol, mousse de aguacate, lechugas vivas de Anero y vinagreta de frutos rojos con vinagre de tostadillo de Liébana.

CHULETÓN DE TOMATE DE CANTABRIA con tomates confitados y macerados, bolitas de mozzarella cántabra “Lafuente”, aceitunas negras de Empeltre, lomititos de anchoa de Laredo, pesto de rúcula y piñones de San Esteban.

GAZPACHO VERANIEGO DE MELOCOTÓN DE CALANDA con helado de albahaca y guarniciones para jugar como si estuvieses en casa: pimiento rojo, pimiento verde, croutons, huevo y tomate.

RISOTTO MARINERO DE ALMEJAS CON PUNTALETE de Faella de Gragnano, que llevan haciendo pasta desde 1907, ajada de anchoas y mantecado con mascarpone.

Segundos

ROAST BEEF DE TERNERA ECO DE SIETE VALLES DE CANTABRIA con patata confitada en tres salsas: tártara, mayonesa de remolacha y mayonesa coco-curry.

MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER CON LA SALSA ESPECIAL DE LOS BARCOS con encebollado y pimiento doblemente asado.

TIRAS CRUJIENTES DE POLLO DE CORRAL ECO DE SANCHONAR con una salsa de morillas que probamos en una ocasión y decidimos replicar para compartir con vosotros esa explosión de sabores

LECHAZO DE ALTA MONTAÑA DE CHENCHO DE POLACIONES RELLENO de espinacas, orejones, piñones y setas en su jugo y patatas al romero.

Menú del Día

40 €

*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 ZÚRICH CON INGREDIENTES REVITALIZANTES melocotón, fresas, espárrago triguero, judía verde, rabanitos, tomate cherry confitado, pickle de pepino y de manzana Granny Smith, avellana, pipas de girasol, mousse de aguacate, lechugas vivas de Anero y vinagreta de frutos rojos con vinagre de tostadillo de Liébana.

CHULETÓN DE TOMATE DE CANTABRIA con tomates confitados y macerados, bolitas de mozzarella cántabra “Lafuente”, aceitunas negras de Empeltre, lomititos de anchoa de Laredo, pesto de rúcula y piñones de San Esteban.

GAZPACHO VERANIEGO DE MELOCOTÓN DE CALANDA con helado de albahaca y guarniciones para jugar como si estuvieses en casa: pimiento rojo, pimiento verde, croutons, huevo y tomate.

RISOTTO MARINERO DE ALMEJAS CON PUNTALETE de Faella de Gragnano, que llevan haciendo pasta desde 1907, ajada de anchoas y mantecado con mascarpone.

Segundos

ROAST BEEF DE TERNERA ECO DE SIETE VALLES DE CANTABRIA con patata confitada en tres salsas: tártara, mayonesa de remolacha y mayonesa coco-curry.

MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER CON LA SALSA ESPECIAL DE LOS BARCOS con encebollado y pimiento doblemente asado.

TIRAS CRUJIENTES DE POLLO DE CORRAL ECO DE SANCHONAR con una salsa de morillas que probamos en una ocasión y decidimos replicar para compartir con vosotros esa explosión de sabores.

LECHAZO DE ALTA MONTAÑA DE CHENCHO DE POLACIONES RELLENO de espinacas, orejones, piñones y setas en su jugo y patatas al romero.

Menú de Noche

45 €

Incluye un primero, un segundo, postre o café.

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