

PICOTEO

Santanderino

ANCHOAS DE LAREDO. Con tostas de pan de leña de Vieda, Liébana. 19

RABAS DE CALAMAR crujientes con salsita "Deluz". 18

ALMEJAS A LA SARTÉN con ajito morado de Colmenar de Oreja y Fino Maestro Sierra. 24

PICOTEO

Clásico

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

FOIE MICUIT DE LA LLUEZA Espinosa de los Monteros, probablemente el mejor foie de España. 24

JAMÓN IBÉRICO ECOLÓGICO de una pequeña finca "Montefrío", en la Sierra de Aracena, donde Armando (cuarta generación) cuida a sus 200 cerdos 100% ibéricos. 24

4 x 4= pisto veraniego + huevo "eco" de Anero + bacalao "slow food" + patata cremosa. 20

PICOTEO

Fresquito

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. 18

ENSALADA DE CINCO TOMATES SABROSONES con bolitas de mozzarella cántabra "Lafuente", lomitos de anchoa, aceitunas negras de empeltre de Aragón, pesto de rúcula y piñones de San Esteban. 18

TARTAR FRESQUITO DE BONITO CON SOLOMILLO DE TOMATE gigante y salpicón de papaya, mango y guacamole. 20

CARPACCIO DE PULPO Y CALABACÍN A LA PLANCHA gratinado con parmesano y cebollita confitada. 20

PESCADOS

*de la lonja
de Santander*

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

SOLOMILLO DE BONITO con dos salsas irresistibles: el encebollado clásico y pisto atomatado. 24

TATAKI DE BONITO "VUELTA Y VUELTA" sobre cuscús con salpicón de papaya, mango y guacamole. 24

VENTRESCA DE BONITO A LA PLANCHA con refrito de ajito dulce morado de Colmenar de Oreja. 26

PESCADO DE ANZUELO del día al horno con patata crujiente, encebollado y pimiento doblemente asado. 28

CARNES

*ecológicas de Siete
Valles de Montaña*

PALETILLA ASADA DE CABRITO DE PICOS DE EUROPA solo tenemos 200 paletillas así que no te quedes sin poder contarlo. 26

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 trufa de verano. 26

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. 22

TAQUITOS DE SOLOMILLO AL WOK con aros de cebolla crujientes y dos salsas: morillas y queso de Tresviso. 25

TIMBAL DE LECHAZO ECOLÓGICO de alta montaña con patatita crujiente. 26