



---

RESTAURANTE

## *Míticos del verano Santanderino*

---

ANCHOAS DE SANTOÑA Y DE LAREDO **19**  
con pimientos rojos asados de verano

RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO **18**  
con harina eco de molino zamorano

ALMEJAS A LA SARTÉN **24**

CROQUETAS CREMOSAS **16**  
de cigalitas con leche fresca de Cantabria

GAMBAS DE HUELVA A LA GABARDINA **22**

ENTREMESES CLÁSICOS DE LA CASA: **22**  
croquetas de cigalita, gambas gabardina  
y bouchons de hojaldre casero rellenos de marisco

## *Picoteo fresquito*

---

ESTACIÓN DE TOMATES **21**  
“EDICIÓN VERANO 2018”  
con mozzarella gigante de Roberta  
de cuatro kilos, pestos y aceite de Siurana

## *Deluz deluxe*

---

PISTO VERANIEGO ECOLÓGICO **26**  
con huevo ecológico de Anero  
y trufa de verano del Moncayo

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA **25**

FOIE MICUIT TRUFADO DE ESPINOSA **25**  
de los Monteros con tostas, el mejor pato de España

## *Arroces y pastas*

---

ARROZ MARINERO **25**  
con marisco, rape y calamar hecho con arroz  
de la Albufera, de la familia Herederos de Viel

TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA **25**  
con trufa fresca de verano del Moncayo

## *Pescados*

---

MERLUZA DE LA LONJA DE SANTANDER **26**  
con pisto veraniego ecológico

LOMO DE RAPE NEGRO A LA PLANCHA **28**  
al ajillo colorao (*especialidad de la casa*)

PESCADO SALVAJE DEL DÍA DE LA LONJA **28**  
de Santander a la plancha

VENTRESCA DE BONITO **29**  
con encebollado clásico

TATAKI DE BONITO LACADO **26**  
con soja, tartar de melocotón, piñones y aguacate

## *Carnes*

---

MEDALLONES DE LOMO DE TERNERA **28**  
eco Rossini al Palo Cortado

CABRITO DE BEJES **28**  
a la cazuela

STEAK TARTAR DE TERNERA **26**  
eco de Siete Valles de Montaña

MAGRET DE PATO **26**  
de Espinosa de los Monteros crujiente  
con salsa Marco Polo con siete especias de Oriente

