

# VERANO DELUZ 2020

---

## ENTRANTES

**Tomate y Compañía.** Tomates ecológicos de Cantabria y salmorejo de melocotón eco de José Miguel, de Alfamén (Zaragoza) **20**

**Salzones veraniegos** de anchoa y salmón salvaje sostenible de Alaska con mantequilla de Cantabria y tres hierbas salvajes ecológicas. Acompañado de pan tostado hecho a mano en Deluz con harina ecológica. (La sostenibilidad es el eje de Alaska y son un ejemplo a seguir) **19**

**Crujientes.** Buñuelos del día, croquetas del día elaboradas con leche fresca de La Cántara y rabas de calamar crujientes **22**

**Verduras ecológicas con mucho sabor.** Hummus de berenjena y garbanzo con cúrcuma, romesco de calabaza y focaccia de tomate seco de Matera (Italia) con romero **18**

**Rabas de calamar del Cantábrico,** auténticas 100%, con sello de la lonja de Santander **20**

## SEGUNDOS

**Solomillo de bonito** a la plancha encebollado al más puro estilo santanderino con nuestra receta con fino de El Maestro Sierra **26**

**Pescado de roca del día** de los barcos de bajura de la lonja de Santander, al horno con patatita marinera **26**

**Pastela al horno** crujiente del pastor de alta montaña, rellena con duxelle de verduritas y con la carne de uno de nuestros pastores **28**

**Tagliatta de entrecote** de ternera ecológica de la cooperativa Siete Valles de Montaña a la sartén con tres hierbas frescas crujientes: salvia, romero y tomillo **28**

## POSTRES

**Dulces especiales de la casa.** Siempre cuatro diferentes para degustar, de la cosecha de Sonia nuestra pastelera mitad cántabra, mitad francesa. Chocolate crujiente artesano, lemon pie, la dacquoise de avellanas, pavlova de fresas, petit-choux sorpresa, tartaleta de fruta asada de verano. ¡Pregunta qué hemos horneado hoy! **7,5**

**Helado del día:** elaborado artesanalmente por nosotros en Deluz con leche fresca de Cantabria **6,5**

**Tarta del día *fait maison*** **7,5**

