

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**

