
ENTRANTES

Buñuelos de San Martín, el barrio pesquero mítico santanderino 23

**Rabas de calamar de verdad, pescadas en el caladero ‘El Francés’
(Suances), por el barco de David, el ‘Norte y Sur’ 24**

**Pastela de verduras de otoño de tres huertas ecológicas cántabras
con salsa de puerro y cebolla asada con pistachos 26**

Tomates de otoño de Mieses, quesos de la semana, flor de sal de Chiclana 25

PRINCIPALES

**Fideuà de Puglia o arroz de La Albufera, de Herederos de Viel, con Compañía:
calamares de guadañeta en tiras, encebollados con fino de El Maestro Sierra 36**

**Pescado del día de la lonja de Santander al horno con mini menestra de
cuatro verduras de Cantabria: calabaza, rabanitos, penca y puerro 38**

Pescado de roca del día gratinado con salsa de cigala 42

**Ternera de leche pasiega, ecológica y de alta montaña con
salsa de champis ecológicos en cocotte y raclette de patata
con cinco quesos cántabros de cinco valles distintos 38**

POSTRES

Tatin de higos recién hecha 12

Queso del día 12

Helado mantecado de esta semana 9

**El primer kiwi de España de la temporada al
estilo del Plaza Athénée, de Ducasse, enero 2020
(cortesía de Deluz)**

