

---

## 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**

**Pulpo de costa de Cantabria entreasado, con patata bio en caldereta 24**

## 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**

**El primer y único steak tartar, de vaca de verdad, ecológica de alta montaña 39**

**Solomillo de vaca ecológica de alta montaña  
en sauté y parmentier de patata y manzana 38**

## POSTRES

**Tatin de manzana recién hecha 12**

**Queso del día 12**

**Helado mantecado de esta semana 9**

**La primera naranja de mesa de la temporada  
estilo del Plaza Athénée, de Ducasse, enero 2020  
(cortesía de Deluz)**

