

VERANO DELUZ

2021

ENTRANTES

- Ensalada de tomates de Cantabria con 4 quesos de pastores invencibles y aceites de olivos centenarios *25*
- Foie micuit especial de la casa de La Llueza, en Espinosa de los Monteros con tostas de panes y mantequillas cántabras *26*
- Anchoas de Santoña y Laredo *23*
- Entremeses calientes clásicos Siglo XX: Wellington de champiñones y foie, Orly de pescado de roca y croquetas de bogavante *22*
- Almejas finas a la sartén con ajito, perejil y un toque de El Maestro Sierra *28*
- Croquetas de bogavante cremosas con leche de pasto de La Cántara y mantequilla de Liérganes *22*
- Buñuelos de pescado de roca con mayonesa de marisco *21*
- Pastela crujiente de duxelle de verduras con salsa de tomate de verano *26*
- Risotto de puntalette con champis y setas ecológicas (vegano) *22*
- Jamón ibérico con tomate, aceite y tostas de pan de leña *26*

SEGUNDOS

Pescado del día de la lonja de Santander

Pescado del día al horno, según el día tendremos machotes, San Martines, o lubinas *38*

Carnes de pastores de Cantabria

- Mini canelones rellenos de lechazo de montaña con bechamel cremosa *28*
- Steak tartar de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con foie de La Llueza, en Espinosa de los Monteros a la plancha *32*
- Solomillo eco a las tres hierbas con salsa al brandy de El Maestro Sierra *32*
- Escalope clásico de ternera a la milanesa *29*
-

