



---

## PRIMEROS

Anchoas + ricottas salvajes 24

Croqueta de cecina eco pasiega,  
Parmigiano Reggiano de granja y leche de pasto 22

Tomate grande, tomatitos piccolos y aceites centenarios 25

Verduritas al wok con huevo eco estilo napolitana 21

Burrata cántabra, salpicón veraniego de tomates y  
fruta de temporada, con pesto de Trapani 24

Almejas vongole verace 28

Risotto de gamberetti rossi con gamba roja 32

Rigatoni de langosta cántabra 38

## SEGUNDOS

Pescado del giorno al forno 36

Tartar de ternera eco de Siete Valles de Montaña 32

Cannelloni di capretto. Cabrito de Picos de Europa 30

Solomillo di vitello. Ternera eco de Siete Valles de Montaña 42

Bistecca alla milanese fina 34

## POSTRES

Tarta Tatin de melocotón con hojaldre de Torrelavega 10

Profiteroles de leche de pasto y salsa de chocolate 9

Helado artesano de yogur eco con arándanos de Cantabria 9

Tarta crujiente de chocolate estilo Hotel Crillon de París 5\* 9



---

## STARTERS

**Anchovies + ricotta sauvage 24**

**Organic cecina croquette,  
Parmigiano Reggiano and grass milk 22**

**Big tomato, piccoli tomatoes and centenary olive oils 25**

**Wok vegetables with organic egg Napolitan style 21**

**Burrata from Cantabria, summer tomatoes and  
fruits salad and Trapani's pesto 24**

**Clams vongole verace 28**

**Risotto di gamberetti rossi with red prawn 32**

**Lobster Rigatoni from Cantabrian sea 38**

## MAIN DISHES

**Fish of the giorno al forno 36**

**Organic veal tartare from Siete Valles de Montaña 32**

**Cannelloni di capretto. Roasted kid from Picos de Europa 30**

**Vitello sirloin. Organic veal from Siete Valles de Montaña 42**

**Bistecca alla milanese thin 34**

## DESSERTS

**Peach Tatin tarte with puff pastry from Torrelavega 10**

**Profiteroles choux pastry balls with grass milk and chocolate sauce 9**

**Artisanal yogurth ice cream with blueberries from Cantabria 9**

**Crunchy chocolate tarte Hotel Crillon from Paris 5\* style 9**