

PICOTEO CLÁSICO DELUZ

Ensalada de 7 tomates de Primavera con aguacate de Málaga, anchoa y queso eco pasiego 18

4 verduritas verdes al estilo de los Troisgos: espárragos, guisantes, judías verdes y acelga con salsa de espinacas 19

3 tipos de rollitos crujientes que llevamos años cocinando: de caserío vasco y de lechazo ecológico de Polaciones y de verduritas con salsas 16

Croquetas de bogavante cremosas hechas con un bisque de sus cabezas como lo hacen en los grandes palacios-hoteles de París, como el Plaza Athénée 14

Rabas de alcachofas de Primavera con romesco de pimientos 17

Espárragos verdes a la plancha con queso de oveja eco zamorano y rösti de patata crujiente 22

Rösti 2006 de patata crujiente que hicimos cuando abrimos nuestras puertas, con foie del Pirineo a la plancha con huevo eco frito y bechamel 21

Crepineta de cigalitas al horno con duxelle de verduritas y salsa fina de cava 22

PESCADOS DE LA LONJA DE SANTANDER

Solomillo de rape de la lonja de Santander a la plancha con ajitos alimonados y dados de aguacate de Málaga con tomatitos salteados 23

Pescado del día de la lonja de Santander al horno al estilo tradicional 26

Bocartes de Primavera rebozados en salsa de cava 22

LAS CARNES ECOLÓGICAS

Solomillo de ternera ecológica de la cooperativa ecológica Siete Valles de Montaña rossini con foie micuit, salsa de trufa y patata rösti crujiente 23

Tagliata de entrecot de ternera eco a la plancha con romero y patatita 24

Canelones de lechazo eco con bechamel cremosa 21

Paletilla de lechazo eco entreasada al estilo de las montañas 23

Milanesa finita de entrecot de ternera eco como en las Osterías Milanesas donde el tiempo no pasa 22

Strogonoff 2024 con vol au vent de hojaldre de Torrelavega. Nuestra receta estrella de este año en los grandes eventos por todo el Norte 22

