

PICOTEO CLÁSICO SANTANDERINO

---

- Rabas del Cantábrico 21
- Anchoas de Santoña y Laredo con tostas de pan 22
- Ensalada de pimientos asados con puerros y anchoas 19
- Almejas a la sartén con fino Maestro Sierra 24
- Croquetas de bogavante cremosas 19

TOMATES DE VERANO Y VERDURITAS

---

- Ensalada de tomates 'a la minute' con 3 salsas, pesto, mousse de aguacate, fruta de temporada y tomate seco de Matera con balsámico 19
- Crudités de verduritas de verano con salsas de la casa 21
- Rösti de patata crujiente con puerros y bechamel de espinacas 21

ARROZ MARINERO Y PASTAS ITALIANAS

---

- Arroz marinero santanderino 26
- Raviolon de setas con salsa parmigiana de trufa de verano 28
- Mezze Paccheri con salsa cremosa de bogavante para días especiales 29

BONITO DEL NORTE DE LA COSTERA DE 2024

---

- Tartar de bonito del Norte con limón de Novales y fruta de verano 24
- Solomillos de bonito a la plancha con encebollado clásico santanderino 26
- Tataki de bonito con melaza de teriyaki casero y tomate alimonado salteado con aguacate 26

PESCADOS DE LA LONJA DE SANTANDER

---

- Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con encebollado clásico santanderino 34
- Tronquito de rape crujiente a la plancha al ajillo colorao con fino de El Maestro Sierra 29

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 29
- Steak Tartar de solomillo de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con patatas rejilla 25
- Milanesa de chuleta de ternera ecológica ultrafina al estilo uruguayo 23
- Canelón Rossini relleno de paletilla de lechazo eco y bechamel cremosa 24

