

## PRIMEROS

---

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES DELUZ *para dos personas*

Anchoa con pimientos, buñuelo de pez de roca con curry, rabas de calamar y brochetitas 26 *por persona*

VERDURITAS DE INVIERNO con salsa de espinacas y anchoas 24

CREMA DE MARISCO *Deluz 1956* 26

JAMÓN IBÉRICO de La Hormiga de Corigana, Sierra de Aracena 32

ANCHOAS DE LAREDO Fredo 24

BUÑUELOS DE PEZ DE ROCA con curry suave al estilo de Kerala, de nuestro cocinero Johnson 25

RABAS DE CALAMAR PELUDÍN del Cantábrico 24

BROCHETITAS DE PULPO de la lonja de Santander con patatita, pimientos eco y flor de sal 21

## SEGUNDOS

---

PASTELA DE BOLETUS con salsa Florentina de espinacas 29

RIGATONI ‘PLAZA ATHÉNÉE’ con salsa de bogavante 34

CANELONES DE LECHAZO con bechamel cremosa 32

SOLOMILLO PRINCIPE ORLOFF relleno de boletus, foie, trufa y patata con queso pasiego 42

LOMO DE SAPITO ALANGOSTADO al horno con parmentier de patata y su jugo al Jerez 34

PESCADO DE LA LONJA al horno con muselina de patata y pimiento doblemente asado 42

