

vinos

BLANCOS

Casona Micaela (DO Costa de Cantabria)	19.5
José Pariente (DO Rueda)	19
Terras Gauda (DO Rías Baixas)	23
Moscato D'Asti	19

ROSADOS

Cresta Rosa	13
Excellens Rosé	13

TINTOS

RIOJA

Campillo Cr.	21
Campillo Cr. ½	15
Cune Cr.	16
Sierra Cantabria Cuvee	27
Sierra Cantabria Cr.	22
Luis Cañas Cr.	19
Marqués de Riscal Rva.	26
Muga Cr.	28

RIBERA

Carmelo Rodero Cr.	35
Finca Resalso	19
Emilio Moro Cr.	28
Pago Carraovejas	48
Alto de Castro Sel.	19
Pesquera Cr.	29
Portia Roble	15
Portia Cr.	19

CAVAS Y CHAMPAGNE

Freixenet Vintage Cava Reserva Brut Nature	14
Agustí Torelló Mata Cava Brut Reserva	21
Champagne Taittinger Brut Réserve	68

Cantabria es mar, es tierra, altas montañas y ríos caudalosos. Riqueza paisajística, cultural y gastronómica que intentamos reflejar en nuestra cocina y ahora le ofrecemos en esta carta, elaborada con todo el cuidado para disfrutar intensamente de los colores, sabores y texturas de nuestra tierra.

Bienvenidos,



David Arias
Jefe de Sala



Manuel Garrido
Jefe de Cocina

entrantes

Jamón ibérico de Bellota con tosta de tomate y aceite de oliva	21
Quesos de Cantabria con mermeladas y picos de pan crujientes <i>(Quesoba, Cerreu, Azul Brigida y Baró Cabra)</i>	19
Pudin de marisco con salsa de erizos	13
Ensalada de ventresca y pimientos rojos de Isla	14
Ensalada de tomate de Cantabria y burrata con salsa de ajo ligero	14
Anchoas de Santoña de San Filippo con pan de cristal	23
Rabas de calamar	20
Croquetas caseras de paleta ibérica	13
Pulpo planchado con puré de boniato y alioli	24
Crema de boletus con virutas de jamón ibérico	16
Pastel de ventresca escabechada con pimientos asados y foie	18
Chalota de perdiz estofada a la antigua con trigueros	19
Terrina de foie hecha en casa con confitura de naranja y tosta de sobao	20

 Servicio de pan... 2 €

pescados

Bacalao a la vizcaína con cebolleta confitada y pimiento asado	25
Lubina a la plancha con boletus encebollados y trigueros a la parrilla	24

carnes

Solomillo a la plancha con salsa de queso de Tresviso	29
Albóndigas de secreto ibérico al vino de Oporto	20
Milhojas de rabo y queso con puré de boniato asado y salsa de Oporto	24

postres

Cremoso de queso horneado al estilo Puente Viesgo <i>acompañado de helado de fresas</i>	7
Crujiente de leche frita con helado de avellanas	6
Degustación de helados caseros <i>(fresa, vainilla, avellana y queso)</i>	6
Coulant de chocolate con salsa de naranja y helado de queso	6
Queso fresco de Villacarriedo La Jarradilla <i>con mermeladas de Cantabria y nueces</i>	7