

# vinos

## BLANCOS

Casona Micaela (DO Costa de Cantabria)	20
José Pariente (DO Rueda)	20
Terras Gauda (DO Rías Baixas)	23,5
Moscato D'Asti	20

## ROSADOS

Cresta Rosa	14
Excellens Rosé	15

## TINTOS

### RIOJA

Campillo Cr.	22
Campillo Cr. ½	16
Cune Cr.	17
Sierra Cantabria Cuvee	27
Sierra Cantabria Cr.	22
Luis Cañas Cr.	19
Marqués de Riscal Rva.	27
Muga Cr.	28,5

### RIBERA

Carmelo Rodero Cr.	37
Finca Resalso	19,5
Emilio Moro Cr.	28,5
Pago Carraovejas	49
Alto de Castro Sel.	19,5
Pesquera Cr.	29
Portia Roble	16
Portia Cr.	19,5

## CAVAS Y CHAMPAGNE

Freixenet Vintage Cava Reserva Brut Nature	16
Agustí Torelló Mata Cava Brut Reserva	22
Champagne Taittinger Brut Resérve	70

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	25
Quesos de Cantabria con mermeladas y picos de pan crujientes <i>(Quesoba, Cerreu, Azul Brigida y Baró Cabra)</i>	20
Pudin de marisco con salsa de erizos	16
Anchoas de Santoña con pan de cristal	28
Salpicón de marisco con vinagreta de vegetales <i>(rape, langostinos, pulpo y mejillones)</i>	21
Terrina de foie hecha en casa con confitura de naranja y tosta de sobao	22
Salmorejo con mini burratas	16
Croquetas caseras de paleta ibérica ó bacalao con ali-oli	15
Rabas de calamar	21
Pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera y cremoso de patata	26
Zamburiñas a la plancha con su ajillo	20
Ensaladilla rusa con pimientos asados y piparras	16
Ensalada de tomate de Cantabria y burrata con salsa de ajo ligero	16
Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas y vinagreta de tomate y cebollino	17
Ensalada de tomate y bonito escabechado con cebolla roja y vinagreta	16

 Servicio de pan... 2,2 €

## pescados

Bacalao al pil-pil con pimientos asados	27
Lubina a la plancha con compota de tomate y berenjena	26
Rodaballo al horno con panadera y cebolla roja	27

## carnes

Solomillo a la plancha con salsa de boletus y panaché de verduras	29,5
Milhojas de rabo y queso con puré de boniato asado y salsa de Oporto	26
Carrilleras de cerdo ibéricas estofadas con cremoso de patata y trigueros en tempura	23

## postres

Cremoso de queso horneado al estilo Puente Viesgo <i>acompañado de helado de fresas</i>	7
Degustación de helados caseros <i>(fresa, vainilla, avellana y queso)</i>	7,5
Queso fresco de Villacarriedo La Jarradilla <i>con mermeladas de Cantabria y nueces</i>	7,5
Torrija de brioche caramelizada con helado de vainilla y crema de avellana	7
Tarta de la abuela con helado de queso	7