



## PARA COMENZAR

Anchoas de Santoña o.o Premium

Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar

Ensalada de tomate de Cantabria con ventresca de bonito, cebolla morada, y aove

Salpicón de marisco con frutos del mar

Carpaccio de langostinos con vinagreta de piñones, caviar de salmón salvaje

## SI PREFERIMOS CALIENTES

Rabas de calamar frescas de la bahía

Crema de centollo y cigalitas

Pulpo a la plancha con papas arrugadas, mojo picón y mahonesa de lima

Sopa de pescado y marisco de la Tierrauca

Almeja fina a la sartén o salsa verde

Zamburiñas a la plancha (6 Unidades)

Gambas de Huelva a la plancha (10 Unidades)

Bogavante de nuestra costa a la plancha

## ARROCES

Arroz caldoso con Bogavante del País, precio por persona

(Vivero propio (30min.) Mínimo 2 personas

Arroz del señorito con alioli de ajos confitados, precio por persona

Mínimo 2 personas



## DE LA LONJA

Merluza de pincho rellena de centollo con gambas

Lubina salvaje a la media sal con vinagreta de tomate

Cogote de merluza al horno con patatas panaderas

Cocochas en salsa verde

Consulte nuestros pescados seleccionados diariamente de la lonja piezas grandes (kilo)

## DE PASTO

Solomillo de vaca de Cantabria con calabacines rellenos de setas

Entrecot de novilla con parmentier de patata y chip de yuca

Pluma ibérica con risotto de trigo tierno, parmesano y esparrago verde

Chuletón de vaca Angus con pimientos y patatas (Precio kg)