

ENTRADAS STARTERS

Anchoas artesanales de Santoña
Traditional Anchovies from the region

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo
Iberian "de bellota" Ham

Terrina de Foie Gras con puré de orejones y avellanas
Homemade Foie gras with apricot purée and hazelnuts

Salpicón de carabinero con sorbete de limón y romero
Salpicon of Scarlett Shrimps with a lemon and Rosemary sorbet

Ceviche de lubina
Ceviche of sea bass

Ensalada de ventresca con cebolla caramelizada y pimientos asados
"Ventresca" salad with caramelized onion and roasted peppers

Ensalada de esturión, praliné de avellana y gelatina de Amaretto
Sturgeon salad, hazelnut praline and Amaretto jelly

Croquetas de Jamón Ibérico con salsa Romesco
Iberico ham Croquettes with "Romesco" sauce

Langostinos al estilo Thai
Thai-style prawns

Arroz con bogavante y alioli de azafrán
Rice with lobster and saffron aioli

Vieiras con guacamole y quicos
Sautéed Scallops with guacamole and fried corn

Almejas a la marinera
Clams from "Marinera" style

Pulpo a la brasa con salsa Teriyaki y ficoide glacial
Grilled Octopus accompanied with Teriyaki salsa and ficoide glacial

PESCADOS

FISH

Bacalao al Pil-pil
Codfish Pil-Pil Style

Merluza en salsa verde
Hake in "salsa verde"

Rodaballo con puré de algas y vinagreta de tomate de San Román
Turbot with seaweed puree and tomato vinaigrette San Román

Bonito del Cantábrico al estilo Nikkei
Cantabrian Albacore Tuna Nikkei-style

CARNES

MEAT

Chuletón de vaca pinta con patatas fritas y pimientos del padrón
Holstein Sirloin Chop with fries and "pardon" peppers

Solomillo con tierra de trufas
Filet Mignon with truffle ground

Ravioli de cordero con parrillada de verduras
Lamb ravioli with grilled vegetables

Hígado de Pato fresco con jugo de cebolla y quínoa
Pan-sauteed Foie Gras with an onion and quinoa broth

MENU DEL CHEF

Ensalada de esturión, praliné de avellana y gelatina de Amaretto

Vieiras con guacamole y quicos

Bonito del Cantábrico al estilo Nikkei

Ravioli de cordero con parrillada de verduras

Sopa de melón y azahar con sorbete de mandarina

Los menús se sirven en medias raciones individuales y solo se sirven en mesas completas

POSTRES

Sopa de melón y azahar con sorbete de mandarina
Melon soup and orange blossom with mandarin sorbet

Leche frita con helado de piña colada
Fried milk with piña colada ice-cream

Arroz con leche
Milk Rice

Fondant de Chocolate con su Helado
Chocolate Fondant with its Ice Cream

Ensalada de fruta
Fruit salad

Tabla de quesos
Cheese plate