



# NUESTRA CARTA *cántabra*

## ENTRANTES FRÍOS

PASTEL DE CABRACHO <i>con mahonesa de lima</i> .....	14
MEJILLONES NATURALES <i>con vermouth Siderit</i> .....	16
ENSALADA DE BONITO DEL NORTE <i>con pimientos asados</i> .....	16
FOIE MICUIT <i>con confitura de naranja al orujo</i> .....	20
SARDINAS AHUMADAS DE SANTOÑA <i>con tomate y tostas</i> .....	18

## ENTRANTES CALIENTES

RABAS DE CALAMAR <i>estilo de Cantabria</i> .....	16
CROQUETAS DE BACALAO <i>y emulsión de jengibre</i> .....	14
MAGANOS <i>pequeños calamares encebollados</i> .....	22
ARROZ MELOSO <i>con carabineros y teja de camarones</i> .....	24
CACHÓN ESTOFADO <i>con boletus y trufa</i> .....	22



## PESCADOS

MERLUZA CON ALMEJAS <i>en salsa verde</i> . . . . .	24
TAJADA DE MERLUZA <i>a la plancha con su refrito</i> . . . . .	24
LUBINA A LA PARRILLA <i>con boniato y pisto</i> . . . . .	26
SORROPOTÚN <i>guiso de bonito del Norte</i> . . . . .	22
RODABALLO AL HORNO <i>con patatas panaderas</i> . . . . .	28

## CARNES

SOLOMILLO  
FRISÓN  
*con salsa de Tresviso*  
24

LASAÑA  
CRUJIENTE  
*de pato y queso Payoyo*  
22

STEAK TARTAR  
*tradicional de raza  
Tudanca*  
24

LOMO BAJO  
A LA PARRILLA  
*con patatas  
hojaldradas*  
26

ALBÓNDIGAS  
DE TERNERA  
*con verduritas de  
temporada*  
22

CHULETA DE  
VACA VIEJA  
*a la parrilla*  
55