



RESERVAS 942 27 30 34 - reservas@maremondo.es

Plaza Italia, 3B, 39005 Santander, Cantabria

NUESTROS PICOTEOS/ OUR TAPAS

WOK DE VERDURITAS SALTEADAS
Sauteed vegetables wok

MILHOJAS DE BERENJENA GRATINADO
Aubergine millefeuille gratin

NUESTRA SOPA DE MARISCO CON SUS TROPIEZOS
Our seafood soup with its trips

VENTRESCA CON ANCHOAS SOBRE TOMATE DE CANTABRIA
Ventresca with anchovies on tomatoes from cantabria

SALPICÓN DE MARISCO CON SU VINAGRETA
Seafood "salpicon" with its vinaigrette

NUESTRO TARTAR DE ATÚN MAREMONDO
Maremondo tuna tartare

PULPO A LA GALLEGA CON ACEITE Y PIMENTÓN
Galician octopus with oil and paprika

ARROZ CON CALAMARES Y LANGOSTINOS (20 minutos) – mínimo 2 personas/precio por persona
Rice with squid and prawns (20 minutes) – min. 2 pax. Price per person

ZAMBURIÑAS(VOLANDEIRAS) A LA PLANCHA (8 unidades)
Grilled zamburiñas (volandeiras) (8 units)

BOGAVANTE DEL PAÍS DE NUESTRO VIVERO EN ENSALADA O A LA PLANCHA
Country lobster from our nursery in salad or grilled

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA(10 Units)
Grilled prawns from huelva

FOIE MAREMONDO AL ARMAGNAC CON COMPOTA DE MANZANA, CIRUELAS Y PASAS
Foie maremondo al armagnac with apple compote, plums and raisins

ALMEJAS FINAS DE PEDREÑA EN SALSA VERDE O A LA SARTÉN
Premium clams from pedreña in green sauce or grilled

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL PAÍS – Vivero propio (30min.) Mínimo 2 personas
COUNTRY LOBSTER SOUP RICE – (30 minutes) Min. 2 pax. Precio por persona /Price per person

NUESTROS PESCADOS DE LA CASA

Our house fish

LENGUADO A LA PLANCHA O MENIÉRE
Grilled sole or menière

MERLUZA DE PINCHO EN CALDO CORTO CON VERDURITAS
Wild hake in short broth with vegetables

MACHOTE DEL CANTÁBRICO AL HORNO CON SUS PATATITAS PANADERAS
Baked machote fish with its bakery potatoes

TAQUITOS DE MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA
Taquitos of romana hake

COCOCHAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE
Hake cookies in green sauce

LUBINA SALVAJE A LA SAL O A LA PLANCHA
Sea bass in salt or grilled

NUESTRAS CARNES

Our meat

ENTRECOT A LA MOSTAZA DE DIJON CON SUS PIMIENTOS DE
PADRÓN
Entrecote with Dijon mustard with its padron peppers

CALLOS GUISADOS COMO SIEMPRE
Stewed tripe as always

RABO DE TORO ESTOFADO CON SU HUESO Y CON SUS PATATITAS
Oxtail stuffed with its bone and with its potatoes

CANELONES DE CARNE Y FOIE
Meat and foie cannelloni

CHULETÓN DE VACA FRISONA CON PIMIENTOS Y PATATAS (½ KG)
Steak with peppers and potatoes (½ kg)

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



DULZURA Y TEXTURA PARA TODOS LOS PALADARES

Sweetness and textura for all palates

STRUDEL DE MANZANA Y PIÑONES
Apple and pine nuts strudel

TORRIJA CARAMELIZADA CON CHOCOLATE BLANCO
Caramelized torrija with white chocolate

NUUESTA FAMOSA TARTA DE QUESO AL HORNO DE LA CASA CON FRUTOS ROJOS
House cheese cake with red fruits

FLAN DE QUESO DE LA CASA
Cheese flan

TARTA DE MILHOJAS DE NUESTRO PASTELERO
Millefeuille cake made at our pastry maker's house

TIRAMISÚ AL CAFÉ AMARETTO AUTÉNTICO ITALIANO
Tiramisu with authentic italian amaretto coffee

TARTA DE CHOCOLATE
Chocolate cake

*Con el objetivo de complacer a nuestros clientes, estamos abiertos a sugerencias sobre cualquier producto que les satisfaga.

*Los platos indicados en esta carta pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

*Impuestos incluidos / Servicio de pan artesano 2,00€ por comensal.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

