



PARA COMENZAR

Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar
Ensalada de tomate de Cantabria y su ventresca de bonito

Ensaladilla Maremondo al estilo tradicional
Terrina de pato con compota de manzana y pasas
Anchoas de Santoña o.o Premium

SI PREFERIMOS CALIENTES

Salteado de verduritas de temporada
Alcachofas de temporada rellenas de gambas y setas
Rabas de calamar frescas de la bahía
Bisqué de Bogavante y Gamba roja
Pulpo a la plancha con papas arrugadas, mojo picón
Sopa de pescado y marisco de la Tierrauca
Almeja fina de Pedreña a la sartén o salsa verde
Zamburiñas a la plancha (6 Unidades)
Gambas frescas a la plancha
Bogavante Azul de nuestro vivero a la plancha o cocido



ARROCES

Arroz caldoso con Bogavante del País, precio por persona
(Vivero propio (30min.) Mínimo 2 personas

Arroz con almejas de Pedreña, precio por persona
(25 minutos) Mínimo 2 personas

DE LA LONJA

Tronco de merluza al cava sobre crema de cigalitas

Lubina salvaje al horno con patata panadera

“Pieza entera para dos personas”

Machote del Cantábrico a la sal o al horno

“Pieza entera para dos personas”

Cocochas de merluza en salsa verde

DE LA TIERRUCA

Tournedó de ternera madurada en jugo trufado de setas

Magret de pato con salsa de frutos rojos

Entrecot de novilla, pimientos del padrón, chip de yuca

Chuletón de vaca “Angus”, pimientos rojos, patatas (Precio ½ kilo)



“DULCES MOMENTOS”

Torrija caramelizada con crema de toffe

Arroz con leche al estilo tradicional

Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos

Tiramisú de la casa

Tarta de Milhojas de mantequilla

Mousse de limón y sus cítricos