

**PARA COMPARTIR
TO SHARE**

*Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar

Fish pate with sea urchin mayonnaise

*Rabas de calamar las de siempre ...de nuestra Bahía

Deep fried calamari

*Anchoas de Santoña serie limitada Premium ...

Anchovies from Santoña – Premium Series (8 pieces)

*Tomate viudo de Cantabria con aove y sal maldon

Tomato from Cantabria with extra virgin olive oil dressing

* Marmita de bonito de temporada

Tuna de marmitaco

*Salpicón de marisco con frutos del mar

Seafood salmagundi with vinaigrette

* Croquetas melosas de jamón ibérico (10 unidades)

Iberian ham croquettes

* Bocartes fritos de temporada con pimientos de padrón

Fried fresh anchovies, Padrón peppers

*Mejillones a la vinagreta o con salsa ligeramente picantes

Mussels with vinaigrette or tomato sauce

*Milhojas de berenjena rellena de gambas y vieiras

Aubergine stuffed with prawns

PARA LOS MÁS PEQUES

KIDS MENU

* Macarrones con tomate y queso

*Pechuga de pollo empanada con patatitas fritas

*Nuggets con patatitas fritas

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

- *Ensalada Maremondo con tomate, ventresca, cebolla y pimientos asados

Tomato, onion and roast peppers salad

- *Ensalada de langostinos, daditos de tomate, cebolla, salsa erizo mar

Prawns, tomato and onion salad

- *Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Potato salad with tuna

DEL MAR

FROM THE SEA

- *Lubina salvaje a la Bilbaína con sus patatitas panaderas

Grilled Sea bass with garlic and baked potatoes

- *Bonito fresco “encebollado” o si lo prefiere “a la plancha “

Grilled white tuna or with onion and peppers sauce

- *Merluza de pincho en salsa marinera con almejas de Pedreña y gambas

Fillet of hake with clams and prawns, parsley sauce

- *Cachón de la Bahía en su tinta

Braised cuttlefish in black sauce

DE LA FINCA DE LA MONTAÑA

FROM THE TURF

- *Costilla barbacoa a 82º durante 180 min con patatas y pimientos de padrón

Slow cooked BBQ pork ribs with potatoes and Padrón peppers

- *Carrilleras ibéricas con puré de patata

Stewed iberian cheeks

- *Entrecot de carne de Cantabria con pimientos rojos.

Matured ribeye served with chips and Padrón peppers

- * Solomillo de vaca a la Borgoña con setas

Beef fillet with sauce

- * Chuletón de Angus de Miguel Vergara con patatas y pimientos(**Pvp de 1 kilo**)

MOMENTOS DULCES, ATRÉVETE...

DESSERTS

Torrija de la casa caramelizada con crema de toffe

Caramelized torrija with toffe cream

Tarta de queso al horno con galletas Lotus molidas

House cheese cake with red fruits

Tiramisú de la casa con cacao al estilo italiano

House tiramisú

Tarta de Milhojas de mantequilla de Torrelavega

Millefeuille cake

Trufas de chocolate de la casa con cacaco

House lemon mousse

Flan de queso de la casa caramelizado

Caramelized cheese flan