

## Entrantes

Anchoas de Santoña*	12,80€
octavillo de anchoas Doña Tomasa con pimientos asados	
Alcachofas de temporada*	12,50€
crema de queso Suerte Ampanera, tomate y jamón ibérico	
Torrezno artesanal*	10,50€
de cerdo de montaña Cántabra y patata revolcona ahumada	
Queso pasiego*	12,60€
burratina de quesuco nata hecha en casa, albahaca y piñones	
Espinacas*	8,50€
Canelón crujiente de espinacas a la crema	
Rabas de Santander*	10,50€
fritura de chipirón de costa	
Croquetas de jamón ibérico	9,50€
Sardinas	13,50€
sardinas con ahumado natural, berro de agua, quesuco nata y aguacate	
Foie grass	14,80€
entier, jalea de manzana reineta asada y brioche	
Esparragos blancos	12,20€
al natural, con velo de panceta ibérica de bellota y esparraguesa	
Pulpito de pedregal	17,00€
al horno con papas arrugadas, huevo y ajada	
Mollejas de cordero lechal	16,00€
salteadas en revuelto meloso de su jugo	

## Pescados

Bocartes	15,40€
con rebozado suave a la pimienta y alioli limónb	
Rapito negro*	22,00€
asado al horno con bilbaína de su jugo	
Lomo de bacalao*	18,00€
confitado, escabeche de zanahoria y aliño cuajado de aceite de oliva	
Chipirones	15,40€
salteados con tomate temprano y cebolla confitada	
Sugerencia del día	S/M

## Carnes

Cerdo ibérico*	17,00€
carrilleras a baja temperatura y glaseado de su jugo	
Chuleta de vaca pinta 1kg*	48,00€
Codornices *	16,00€
estofadas al fino y pimienta fermentada	
Costilla de vaca pinta*	18,00€
asada con teriyaki de su jugo y melisa	
Sugerencia del día	S/M

## Postres

Chocolate	5,50€
en texturas con hojaldre caramelizado	
Tiramisú	5,50€
de queso pasiego fresco y sobao	
Tarta de queso	5,50€
de queso Divirín al horno	
Tarta de manzana	6,00€
con hojaldre fino y manzana reineta	
Torrija de brioche	6,00€
caramelizada con ganache de chocolate y avellana	

Servicio y pan 1,50€

10% I.V.A incluido\*Platos adaptables para celíacos