

A la carta

ENTRANTES (Los entrantes para compartir se servirán en medias raciones individuales, no sirviendo platos al centro)

- Ensalada de bacalao, setas y pimientos en costra de patata con su pil pil **18,00€**
- Cigalas con quinoa, verduras y caldo de Tudanca **22,00€**
- Anchoa del Cantábrico con escalibada, y espuma de aceite de oliva **21,00€**
- Vieiras con bernesa y aire de crustáceos **22,00€**
- Arroz con carabinero y setas de temporada **24,00€**
- Foie fresco con crema de café y boniato **22,00€**
- Setas salteadas con crema ligera de Aji amarillo **22,00€**

PESCADOS

En este restaurante sólo se sirve pescado del día y de temporada

Por eso, en su afán por ofrecerles la mejor calidad, nuestros cocineros acuden a la lonja para seleccionar para usted las mejores capturas, sin verse limitado por una carta

Saboréelos dejándose aconsejar por nuestro Jefe de Sala

CARNES

- Lomo de vaca Tudanca sahumado, pesto de cilantro y piñones **26,00€**
- Cochinillo marinado, deshuesado y entreasado, higos agridulces, queso de oveja y su jugo **25,00€**
- Presa ibérica frita al carbón, zanahoria y café tostado **24,00€**
- Lomo de ciervo, praliné de frutos secos y tierra de setas **24,00€**
- Paletilla de cordero lechal, ajo y galleta salada **25,00€**

NUESTROS POSTRES

- Quesos artesanos de Cantabria **15,00€**
- Limón **9,50€**
- Helado artesano de queso cántabro, acompañado con miel, membrillo y chocolate blanco **8,00€**
- Torrija de pan brioche caramelizada **9,00€**
- Bizcocho, ganache y helado de chocolate, con su crema **9,50€**
- Granizado de verano **9,00€**