



*Queremos presentarte nuestra carta de temporada.
Nuestra cocina cuenta con una selección de los mejores
productos del mar y de la tierra*

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada de queso la Peral con compota de manzana reineta, nueces y pipas, coronada con tostas de pan de cristal 17,00 €



Ensalada Griega con queso feta, nueces y granada en vinagreta 16,00 €



Ensalada de salmón marinado en nuestras cocinas con piña y mango al aliño de eneldo y yogur 18,00 €



Ensalada de tomate Mar Azul al aceite hojiblanca y brotes de mézclum 13,00 €



Ensalada de ventresca de bonito del norte 18,00 €



BOCADOS FRESCOS DEL VERANO

Jamón Ibérico de Bellota 26,00 €

Salpicón de pulpo del pedral a la vinagreta 19,00 €



Tartar de bonito de temporada con guacamole al aroma de aceite de sésamo y trufa 20,00 €



Salmón marinado en nuestras cocinas en sal de especias, ensalada wakame y pétalos de tomate asados 19,00 €



Anchoas de Santoña con mermelada de piquillos y crema de queso Idiazabal 18,00 €









Ensaladilla rusa con langostinos y sus picos 17,00 €



.....

IVA incluido.

NUESTROS TRADICIONALES A FUEGO

Pulpo crujiente a la parrilla con alioli de ajada y patata vapor	22,00 €
	
Calamares frescos fritos con mahonesa cítrica	20,00 €
	
Fritos de rape negro a la romana con salsa tártara	22,00 €
	
Croquetas cremosas de jamón Ibérico	12,00 €
	
Albóndigas de rape y langostinos acompañadas de salsa de mostaza y miel	18,00 €
	
Almejas a la marinera	21,00 €
	



.....

IVA incluido.

NUESTROS ARROCES

Arroz con Bogavante



SM (Según mercado)

Arroz especial de marisco



44,00 € (2 raciones)

Arroz con almejas finas



20,00 €

DE CUCHARA

Fabada y compango de nuestra región

18,00 €

Fabes con almejas



24,00 €

Crema de marisco



15,00 €








*(Los arroces serán por riguroso encargo antes de las 13:30 del mediodía)



.....

IVA incluido.

PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA DE RIBADESELLA

Tronco de merluza del pincho a la Ondarresa	28,00 €
	
Lomo de merluza asada con almejas	28,00 €
	
Lomo de merluza a la plancha	26,00 €
	
Lubina salvaje a la plancha con su bilbaína	28,00 €
	
Rodaballo salvaje asado con sofrito de ajos	28,00 €
	
Trucha amarilla asada al estilo del pirineo	17,00 €
	
Bacalao a baja temperatura sobre parmentier de ajada y pimentón	24,00 €
	

*(Pregunte a nuestro maitre por los pescados y mariscos frescos del día directos de nuestros barcos)

Tenemos sushi variados de pescados de la lonja (bonito, salmón, lubina, salmonete, etc.). Los tipos de sushi son maki y nigiri.



.....

IVA incluido.

CARNES

Solomillo de vaca mayor a la plancha con verduritas y patatas puente 24,00 €

Solomillo de ternera al queso suave de nuestros montes 28,00 €



Tacos de solomillo de ternera salteados en wok agridulces 22,00 €



Lomo alto de vaca premium con pimientos asados 28,00 €

Entrecot de vaca a las tres pimientos 28,00 €



Paletilla de lechazo D.O.P. asada solo en su jugo a baja temperatura 22,00 €
















Presalada Ibérica con salsa de tres pimientos y crema de pimientos rojos asados, tomate Cherry y pimientos del padrón 24,00 €



.....
IVA incluido.

POSTRES

Tarta de queso horneada	6,00 €
 	
Arroz con leche	5,50 €
  	
Flan al corte de huevos ecológicos de la aldea	5,00 €
 	
Peña Santa	8,00 €
  	
Milhojas de la casa	7,00 €
  	
Tartas especiales	6,00 €
Helados artesanos	5,00 €



.....

IVA incluido.

MENU INFANTIL

Espagueti napolitana

9,00 €



Arroz blanco con tomate

5,50 €

Nuggets de pollo con patatas

12,00 €



Escalope milanesa con patatas

12,00 €



Merluza Romana en daditos

12,00 €



.....
IVA incluido.