



PARA COMPARTIR

TABLA DE QUESUCOS CÁNTABROS	18 €
Con frutos secos y mermelada	
ANCHOAS SERIE ORO	25 €
Con pan artesano	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	32 €
Con picos artesanos y tomate de la huerta triturado	
RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO	15 €
Con alioli de su tinta	
TERRINA DE FOIE GRAS CASERA	18 €
Al Pedro Ximénez y bizcocho de miel de naranja crujiente	
ALMEJAS DEL CANTÁBRICO	27 €
En salsa verde o salteadas con refrito de ajetes	
ENSALADA DE BURRATA CÁNTABRA	15 €
Con tomates secos y piñones con pesto	
ZAMBURIÑAS GRATINADAS	25 €
A la crema sueva de ajo negro	
GUISO DE TXANGURRO	28 €
Al estilo donostiarra en su concha	
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA	16 €
Con salsa de romesco	

PESCADOS DE LA LONJA

RODABALLO	28 €
Al horno o a la plancha	
MERLUZA	27 €
Al horno o a la romana	
LUBINA SALVAJE	33 €
Al horno o a la plancha	
LOMO DE BONITO Y VENTRESCA DE TEMPORADA A LA PLANCHA	25 €

Todos nuestros pescados van acompañados de un guiso de patatas panadera y cebolla en juliana

CARNES

CARRILLERAS DE IBÉRICO	23 €
Al vino tinto con Parmentier de patatas y chalotas glaseadas	
LINGOTE DE LECHAZO EN SU JUGO	26 €
Con patata asada	
SOLOMILLO DE VACA	30 €
Con salsa bearnesa y verduritas asadas	

POSTRES

FLAN DE CREMA DE ORUJO	7 €
Al caramelo con chantilly	
TARTA FINA DE MANZANA CALIENTE	8 €
Con helado de dulce de leche	
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE MANTECADO	8 €
TARTA DE QUESO HORNEADA CON FRUTOS ROJOS	7 €
ABANICO DE FRUTA DE TEMPORADA	7 €

Abierto todos los días de 20:00 a 23:00 h.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con el IVA incluido.

