
DE LA TIERRA

ENSALADA DEL HUERTO	12,00€
<i>(lechuga viva, esparrago verde, zanahoria baby, salicornia, cherrys, aguacate y vinagreta de pistachos con miel MAPLE)</i>	
TOMATE DE CANTABRIA	12,00€
<i>(Queso fresco de la región y aceites de albahacas)</i>	
ENSALADILLA RUSA CON PULPO	14,00€
<i>(Mahonesa de pimentón, algas y piparras)</i>	
ALCACHOFA CONFITADAS (3uds)	12,00€
<i>(papada Ibérica y Romesco)</i>	
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS GRATINADOS	14,00€
<i>(Pastrami, parmesano y aceite de trufa)</i>	

LA FRITURA

RABAS DE CALAMAR	10,50€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	10,50€
CROQUETAS VEGANAS	10,50€
CROQUETAS SIN GLUTEN DE JAMÓN IBÉRICO	10,50€
FISH & CHIPS CON PIXÍN	14,00€

LA CHUCHARA

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS	14,00€
RISOTTO DE TRUFA Y BOLETUS	16,50€
LASAÑA DE COCHINITA PIBIL	14,00€
ALUBIA PINTA DE LA TIERRA CON CHORIZO Y MORCILLA	12,00€
ALUBIA VERDINA CON ALMEJA Y LANGOSTINOS	18,00€

DE MEXICO

CEVICHE DE CORVINA <i>(Leche de Tigre, Wakame, daykon, perlas de yuzu)</i>	16,00€
NACHOS NORTEÑOS	12,00€
TACOS COCHINITA PIBIL (3uds)	10,50€
TACOS GOBERNADOR DE LANGOSTINOS ADOBADOS (3uds)	10,50€
TACOS DE CHULETA Y GUACAMOLE MAYA (3uds)	12,00€

LA MAR

TARTAR DE ATÚN ROJO <i>(Ajoblanco con coco, masago y daykon)</i>	18,00€
ALMEJA DEL CANTABRICO A LA SARTÉN <i>(Jamón ibérico y espárrago de mar)</i>	18,00€
GAMBAS AL AJILLO CON HUEVOS Y PATATAS FRITAS	16,00€
PULPO A LAS BRASAS <i>(Crema de sopa castellana, panceta ibérica y ceniza de lima)</i>	18,00€
CHIPIRÓN/ES ASADO/S <i>(Salsa blanca de calamar, chimichurri de piñones y migas de morcilla)</i>	18,00€
SUPREMA DE LUBINA A LA MEDIA SAL <i>(Puré de aguacate, verduras baby y vinagreta de almendras)</i>	20,00€
LOMOS DE RAPE AL HORNO <i>(Patata panadera, almejas y setas)</i>	20,00€
BACALAO "BLANCO Y NEGRO"	22,00€
TRONCO DE ATÚN SELLADO <i>(Puré de aceituna negra y vinagreta vierge)</i>	20,00€

EL CAMPO

JAMÓN IBÉRICO "HOJA DE CARRASCO" CORTADO A CUCHILLO	19,50€
CECINA DE VACA "ANGUS"	16,50€
SURTIDO DE QUESOS CÁNTABROS	15,00€
TABLA VARIADA DE CARNES FRÍAS Y QUESOS	18,00€
MI-CUIT DE PATO (FOIE) <i>(Tatín de manzana y Toffe)</i>	16,50€
STEAK TARTAR DE VACA PINTA <i>(Puré de piel de limón, encurtidos)</i>	18,00€
PAN BRIOCHE CON MOLLEJA DE LECHAZO <i>(Guiso de mollejas, setas de temporada y yema de huevo)</i>	18,00€
COSTILLA DE DUROC BBQ <i>(Papas y salsas Columbia Gold)</i>	14,50€
LA HAMBURGUESA. CON PAPAS TRUFADAS CON PARMESANO <i>(180g de carne de vacuno, receta casera, lechuga, mahonesa de mostaza, cebolla pochada, doble de queso tetilla, bacon y salsa Ranch)</i>	12,50€
MORCILLA DE HERRERA DE PISUERGA <i>(Queso azul, piñones y miel de trufa)</i>	12,50€
CALLOS CASEROS DE VACUNO	12,00€
MEDALLÓN DE SOLOMILLO CON FOIE <i>(Puré de papa, hongos y salsa de oporto)</i>	22,00€
CHULETA/ÓN DE VACA MADURADA <i>(Papas de Valderredible y pimientos de Guernica)</i>	45,00€/Kg

LATERIO GOURMET

OCTAVILLO DE ANCHOAS. CANTABRIA	9,50€
ANCHOAS "CODESA". CANTABRIA. SERIE ORO	18,00€
SARDINILLAS "LOS PEPERETES". PREMIUM	15,00€
MEJILLONES EN ESCABECHE "LA BRUJULA". PREMIUM	18,00€
VENTRESCA DE BONITO <i>(Tomate de Cantabria y vinagreta)</i>	18,00€