

PICA PICA



TEQUEÑOS con salsa de tamarindo
Rollitos de queso cubiertos de masa crujiente
10€

CAPRICHO DE LA PASTORA
Queso cremoso de oveja fundido con un salteado de nueces,
manzana y panceta ahumada al oporto
15€

CROQUETAS CASERAS (8uds)
de cecina con yakinesa rabiosa 10€
de chipirón con ali-oli de ajo negro 12€

PULPITOS DEL CANTÁBRICO
A la gallega con su ali-oli
Precio según peso

LANGOSTINOS JUMBO
al ron sobre mayo de lima
19€

IDEAL PARA COMPARTIR...fresquito



TOMATES DE GALIZANO con sardina ahumada
Tomate de huerta en rodajas con aceite de ajo negro
16€

ENSALADA NOSTALGIA
Con queso de cabra gratinado, nueces, petit lardon, croutons,
cherries, frambuesa y aderezo miel mostaza y frambuesa
17€

THUNNUS THYNNUS
Atún rojo en crudo con quinoa real, alga wakame, aguacate,
crujiente de cebolla y mayo de wasabi
21€

IDEAL PARA COMPARTIR...fresquito



TARTAR MAR Y TIERRA

De atún rojo aleta amarilla sobre tuétano de vaca
21€

ANCHOAS DE SANTOÑA EN MANTEQUILLA

Sobre focaccia y escalibada
22€

ORO DE PRASES

Queso curado de Cantabria con chutney y frutos secos
10€

BURRATA AL PESTO VERDE

Con cherries confitados en romero y ajo
16€

IDEAL PARA COMPARTIR...caliente



LASAÑA DE FOIE

caramelizada con vinagreta de piñones, pasas y
crispy de piña liofilizada
19€

CARNAROLI DE BOLETUS

Arroz meloso con boletus al aroma de la trufa,
con crujiente de almendra cantonesa
16€

ARROZ AL GRATÉN CON ZAMBURIÑAS

Aliñado con vinagre de arroz, soja, aceite de sésamo.
Versión para vegetarianos con alcachofas y
caviarolli de arbequina (15€)
17€

DE JAPÓN A HUELVA VENGO POR TODA LA ORILLA...

Wok de ramen con gamba alistado y su huevo japonés
21€



PESCADOS

Vinculados al mar, trabajamos con los pescados disponibles según lonja,
nuestro personal les informará.

Todos ellos se elaborarán a la plancha, aderezados con
AOVE en crudo y acompañados con patatas y tomates
sal-pimentados y planchados.

CARNES



COSTILLA DUROC SLOW COOKING
a baja temperatura con glaseado de barbacoa japonesa,
cole slow y arepitas dulces de guarnición.
21 €

SOLOMILLO DE CIERVO SANGRANTE
Con gastrique de frutos rojos y helado de pistacho
19 €

CHULETA IGP CANTABRIA
2 meses de maduración con crujiente de boniato y
chimichurri casero (Diferentes tamaños)
42€/Kg

CARNES



TOSTADAS DE PANCETA IBÉRICA

a baja temperatura sobre tortitas de maíz, con crema agria,
cebolla roja encurtida, salsa de tomatitos verdes y cilantro

Adaptación para VEGETARIANOS con *No pollo*

15€

TEQUEBURGER

Hamburguesa casera rellena de cheddar, con plátano macho maduro
entre pan de tequeños

15,50€

TRAVIESA

Hamburguesa casera 200gr smash con mermelada de bacon ahumado y salsa
búfalo en pan brioche

15€

TOQUE DULCE



TARTA DE QUESO

Horneada, con mascarpone y dulce de leche casero
Helado de caramelo salado y su teja

8€

BROWNIE DE CACAO

Con espuma de mora y helado de violeta

8€

PAVLOVA

Merengue deshidratado con passion curd, frutos rojos y helado de coco

9€

ESPACIO TIEMPO

Base de galleta con pana cota de tofe y nieve de chocolate blanco

9€

TARTA SACHER

Tarta de chocolate rellena de confitura casera de albaricoque, cover de trufa y glaseado de
chocolate negro con helado artesano de nata

7€

VINOS



TINTOS

16€ SANTALBA. Maceración carbónica. 100% tempranillo

17€ SOLAR DE BÉQUER. Crianza 16 meses. Tempranillo y graciano

19€ BÉQUER AUTOR. Selección de autor, 8-10 meses barrica. 70% tempranillo, 30% Graciano.

20€ TOBÍA. Selección de autor. Crianza 18 meses. 92% Tempranillo, 5% Graciano, 3% Mazuelo

22€ BAIGORRI. Crianza 12 meses. Tempranillo

23€ FINCA VALLOBERA. Selección de autor. Crianza 16 meses. Tempranillo

24€ ÁNGELES DE AMAREN. Bodegas Luis Cañas. Autor 16 meses barrica. Tempranillo y graciano.

28€ JULIÁN MADRID. Reserva. Bodegas Casa Primicia. 20 meses roble francés.

VINOS



TINTOS

16€ CONDADO DE ORIZA. Roble 4-6 meses barrica. Tempranillo

18€ ERIAL. Crianza 12 meses. Tempranillo. Bodegas Epifanio Rivera

22€ PROTOS. Crianza 16 meses. Tempranillo

29€ LA CAPILLA. Bodegas Marqués de Cáceres. Cepas 60años

PARA LOS MÁS ATREVIDOS...denominaciones escondidas

18€ UNSI TERRAZAS. DO Navarra. 6 meses barrica. Garnacha de altura

18€ MV DEHESA DEL CARRIZAL. DO Origen de Pago. Ciudad Real. Variedades tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Cultivo propio. 10 meses barrica

19€ TOCAT DEL'ALA. DO Empordà. Bodegas Coca i Fito. 4 meses barrica. Cariñena, Garnacha tinta y Syrah

VINOS



TINTOS

PARA LOS MÁS ATREVIDOS...denominaciones escondidas

17€ 3 CALAS. DO Jumilla. Bodegas Madrid Romero. Variedad Monastrell y Syrah.

23€ VENTA DEL PUERTO Nº12. DO Valencia. 12 meses barrica. Variedades tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.

25€ BUEZO VARIETALES. Reserva. DO Arlanza. 12 meses barrica, 72 meses en bodega. Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Producción limitada

29€ FAGUS. DO Campo de Borja. Bodegas Coto de Hayas. Crianza. Variedad 100% Garnacha de cepas viejas.

32€ BOBOS. DOP Utiel-Requena. Bodegas Hispano+Suizas. Finca Casa la Borracha. 10 meses barrica. 100% Bobal

VINOS



BLANCOS

14€ CIRCE. DO Rueda. Segovia. Verdejo

14€ IMPRESIONES. DO Castilla y León. Semi-Dulce. Verdejo.

16€ VEGA DE LUCÍA. DO Monterrei. 100% Godello

16€ VERUM. DO Tierra de Castilla. Gewürstraminer y sauvignon blanc

18€ UNSI TERRAZAS. DO Navarra. 4 meses sobre lías. 100% Garnacha altura

19€ BÉQUER AUTOR. DO Rioja. Bodegas Escudero. 4 meses barrica. Batonaje diario. Cepas viejas. 60% Viura, 40% Chardonnay.

22€ LAGAR DE COSTA. DO Rías Baixas. Ría de Arosa. 100% Albariño

23€ GRAN BAZÁN ÁMBAR. DO Rías Baixas. 100% Albariño

23€ EL GRIFO. DO Lanzarote. Malvasía volcánica. Seco

32€ OSCAR TOBIA RESERVA. DO Rioja. Tempranillo blanco, viura, Maturana y malvasía. Crianza en barrica con lías finas 20 meses. Crianza en botella 16 meses. Producción limitada

VINOS



BLANCOS

BLANCOS DE LA TIERRUCA

17€ RIBERA DEL ASÓN. Tierra de Cantabria. Albariño y Chardonnay

17€ CASONA MICAELA. Tierra de Cantabria. Albariño y Riesling

18€ YENDA. Tierra de Cantabria. Albariño y Godello

CAVAS

19€ CANTABRICUS. Tierra de Cantabria. Brut Nature. Albariño

22€ AT ROCA. DO Clásic Penedés. Brut Reserva. Crianza Mínima 20 meses. Macabeo, Xarello, Parellada.

23€ BÉCQUER ROSADO. DO Rioja. Bodegas Escudero. Brut Reserva. Crianza 24 meses, 4 años en rima. 100% Pinot Noir

VINOS



ROSADOS

12€ CHIRIVITAS. DO Rioja. Cordovín. 65% Garnacha 35% Viura.

14€ LOGOS. DO Navarra. 4 meses barrica. 70%Garnacha 30% Tempranillo

17€ 3 CALAS ROSÉ. DO Jumilla. Bodegas Madrid Romero. Petit Verdot

18€ COCA I FITO. DO Montsant. 100% Syrah

35€ ALMA TOBÍA ÚNICO. DO Rioja. 81% Tempranillo 19% Maturana. Crianza sobre lías y 5 meses en barrica nueva de roble francés. Producción limitada.

36€ IMPROMPTU ROSÉ. DOP Utiel-Requena. Bodegas Hispano+Suizas. Pinot Noir. Vino de guarda. Mejor Rosado de España 2021-2022