

# menú de días desur

*Hemos arrancado agosto con ganas, como os prometimos. Que viva el verano. Y para celebrarlo, cosas muy fresquitas como la ensaladilla rusa y la ensalada de frutas, y otras veraniegas como los taquitos de bonito salteados al wok o el arroz marinero. Esta semana es la semana Mac Foie, que todos los agostos tenemos una. Y, además, no te pierdas el buey tudanco ecológico de la ganadería La Lejuca que estamos sirviendo en La Caseta de Bombas. ¡Hasta agotar existencias!*

---

*El menú de días desur incluye un primero, un segundo plato y un postre o café ecológico que tostamos nosotros a mano. Para beber incluye una bebida: agua mineral, una copa de vino o una cerveza. El precio entre semana es de 13,95 con el IVA incluido. El precio de fin de semana es de 18,75 € con el 10% de IVA incluido.*

## /// PRIMEROS PLATOS

**SALMOREJO CORDOBÉS** muy frío con barquitos de pan frito para jugar a marineros.

**ENSALDILLA RUSA.** Por qué será que en verano a todos nos entran unas ganas insaciables de comer ensaladilla. Con tiras de pimientos asados, tostas de pan y mucho mimo de nuestra cocinera Vera.

**CARPACCIO DE TOMATE,** queso fresco en taquitos, picadillo de tomate con aceituna negra y vinagreta de pesto de piñones de San Esteban. ¡Y que viva la Pepa!

**ENSALADA DE FRUTAS DE VERANO** con hoja de roble, espinaca, aguacate, mango, tomate en dados, queso fresco ecológico, chips de calabaza, taquitos de melón y sandía. Todo regado con una vinagreta de naranja para mojar pan.

**ARROZ MARINERO CON ARROZ DE CALASPARRA** de los 148 agricultores de la cooperativa que consiguen que soñemos cada vez que damos un mordisco. Lo hacemos con taquitos de calamar y un sofrito de verduras y tomate. El truco, que dirían Juan y Conchi, nuestros maestros arroceros, es el caldo de pescado que se hace rehogando la verdurita a fuego lento en taquitos con las cabezas del rape y de las merluzas. Probar y veréis.

**QUESADILLAS SINCRONIZADAS** de jamón y queso. Un plato mexicano, pero con toque español.

**MILHOJAS DE VERDURAS** de temporada.

**HUEVOS SUREÑOS.** Pochamos cebolla picada fina hasta que queda suave. Le añadimos un poco de salsa de tomate y le metemos unos taquitos de bonito fresco, rompemos dos huevos y los mareamos para que se mezclen los sabores sobre unas patatas fritas en aceite de oliva virgen extra.

**BUCATINI BOSCAIOLA.** Esta es una pasta con alma, con sabores de la tierra de nuestros antepasados. Rehogamos los fettuccine con champiñones, beicon, vino blanco, crema, queso de oveja rallado de nuestros pastores, sal y pimienta.

**SUSHI DEL QUE TE APETECE** porque hace calor, porque te trae recuerdos de la primera vez que tomaste sushi y que no te gustó porque el sushi solo gusta a partir de la cuarta o quinta vez.

**MARMITA SANTANDERINA DE BONITO** con patatitas triscadas a mano, como las que hacía Juan cada mañana, con un fondo de verduras y caldo de pescado, receta marinera donde las haya.

## /// SEGUNDOS PLATOS

**ESPECTACULAR PLATO DE BONITO A LA PLANCHA** con una salsa india de coco, yogur, mango, papaya, espinacas, tomate y especias, y arroz basmati. Este plato esta tan rico que os va a gustar hasta los que normalmente no os atrevéis a pedir cosas raras. Y si no os gusta, os lo cambiamos, como en El Corte Inglés.

**MERLUZA A LA PLANCHA** en volován de hojaldre y con una salsa cremosa de marisco.

**TAQUITOS DE MERLUZA EMPANADOS** con salsa brava y alioli.

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECOLÓGICA** con salsita casera y patatas fritas. O si lo preferís, las servimos con arroz blanco. ¡Avísanos!

**STEAK TARTAR FRESQUITO,** de ternera ecológica, para los que están de vacaciones. Con tostas de pan de pueblo y con unas patatas fritas en aceite de oliva virgen. Con estas sí que sí, haces pop y no hay stop.

**CREPPS AL ESTILO DE FORMENTERA,** la isla que atrapa y no te deja parar de pensar en ella, rellenas de espinacas, jamón, champis, cebollita confitada y gratinadas con bechamel con queso rallado.

**HAMBURGUESA DE BONITO** a la plancha con guacamole y tres chips: de batata, de remolacha y de patata.

**CHURRASCO DE TERNERA ECOLÓGICA CAJÚN.** Lo de cajún es por las especias picantonas, con aros de cebolla crujientes y patatas fritas.

**LASAÑA DE VERDURAS CON UNA BECHAMEL** como las que hacen las madres en casa: paciencia, amor y dale que te pego batiendo la leche con la harina para que no quede ni un grumo. De rechupete.

**HAMBURGUESA MAC FOIE.** Todos los agostos tenemos una semana de Mac Foie. Da igual que haga un calor insoportable, que nos caigan chuzos de punta. En Santander, en agosto, lo único seguro es nuestra semana Mac Foie.

**MILANESA DE TERNERA ECOLÓGICA.** Rellena de jamón y queso con verduritas al wok y patatas fritas en aceite de oliva virgen extra.

**TAQUITOS DE POLLO AL CURRY,** pero con una salsa más cremosa: coco, yogur y mango, con espinacas.

## /// POSTRES

**TARTA DE QUESO ECOLÓGICO** al cubo con galleta crujiente.

**TIRAMISÚ** especial de la casa.

**BROWNIE** con mousse de chocolate con leche.

**STRUDEL CRUJIENTE** con salteado de manzana y crema inglesa.

**CARROT CAKE** tarta de zanahoria con frosting de queso.

**VASITO DE CREMA DE LIMÓN,** crumble y merengue.

**YOGURT** con miel o mermelada.

**MACEDONIA DE FRUTAS** recién cortadas con peras, manzanas y naranja.

**QUESO FRESCO** con mermelada de fruta de temporada.

**VASITO DE HELADO.**