

A la carta



PESCADO

Todo nuestro pescado viene de la lonja de Santander. Nosotros mismos lo compramos sin intermediarios a las 6.30 horas en la subasta.

Bonito a la plancha

con encebollado de campeonato. 17 €

Taquitos de bonito

salteados al ajillo con patatas fritas. 16 €

Albóndigas de bonito

con salsa verde y arroz. 15 €

Lomo de merluza

con picadillo de tomate, piñones y aceitunas. 16 €

Lomitos de rape a la parrilla

con patata crujiente. 18 €

PASTA, WOK Y CURRYS

Fettucine pirata

Recuperamos un clásico que nunca muere: langostinos salteados con una salsa picantona y cremosa de tomate. 14 €

Mousaka griega

de ternera eco de Siete Valles de Cantabria con berenjenas a la parrilla, pasas, piñones, especies de Angélica (cafeangelica.es) y bechamel cremosa. 13 €

Salteado de curry malayo

de rape y langostinos con coco, yogurt, tomate, cebollita, cilantro y arroz basmati. 16 €

CARNES

Alitas Kimchi

de pollo de corral. 13 €

Pechuga de pollo

eco a la plancha en filetes (de pechuga de medio kilo), con verduritas y jugo de pollo asado y patatas fritas. 15 €

Yakitori de pollo

teriyaki el pollo es de tres kilos de la granja de Sanchonar (Segovia). La salsa la hacemos nosotros con soja, azúcar, mirin, sake, vinagre y vino de arroz. 13€

Escalope a la milanesa de ternera

eco con verduras a la parrilla y patatas fritas. 15 €

Tiras de ternera

crujiente con salsa cremosa “Puerto Chico” de setas, cebollita confitada, bacon artesano italiano y vino blanco. 15 €

Steak tartar

de ternera al vodka Siderit con patatas rejilla. 15 €

Tiras de entrecot

de ternera a la plancha. 18 €

Magret de pato a la plancha

con salsa Teriyaki y arroz con verduritas. 15 €