

Norte ↑

Croquetas
de jamón Ibérico. 11€

Rabas Crujientes
de calamar del Cantábrico y fritas con harina ecológica molida en molino de piedra. 12,5 €

Pimientos verdes fritos de Padrón (unos pican y otros no) y de Guernica, con un poquito de chistorra casera para darles vidilla. 12 €

Lata de anchoas
de La Costera. El día que los estadounidenses, los chinos y los rusos descubran las anchoas de Cantabria la liamos y nos quedamos sin ellas. 13 €

Huevos estrellados
con chistorra. Estos huevos son ecológicos y llevan sobrasada de Soller de La Luna con cebollita confitada y patata crujiente. 14 €

Cecina de Astorga
de Astorga nos gusta todo, el edificio de Gaudí, el cocido maragato, las croquetas de La Peseta y sobre todo lo majos que son los astorganos. Con tostas de pan de pueblo y aceitito. 12 €

Huevos con foie
de Espinosa de los Monteros. Este plato son palabras mayores: foie del bueno, cebollita confitada, patatita crujiente, huevos eco de Anero. Alejandro y Elena hacen en la Llueza el mejor foie de España. 15 €

Sur ↓

Ensaladilla rusa
¿Qué tiene la ensaladilla rusa casera que parece que no hay verano sin ella? ¡Viva el verano, la playita, la sangría, las chancletas y las aceitunas! 11 €

Verduras a la plancha
para vitaminarse y cuidarse con la mítica salsa romesco de Tarragona que está entre las top 10 salsas mundiales. 12,5 €

Langostinos al whisky
flambeados y refinados. Siempre nos alucinó en colores que en el sur hubiera tanta salsa al whisky, y al probarla lo entendimos. 13 €

Patatas bravas
con dos salsas: la brava y el alioli. 10 €

Este ⇒

Nems Vietnamitas

no tenemos ningún cocinero vietnamita pero si viniera uno estaría orgulloso de nosotros. De ternera eco, noodles y verduritas con soja. 11 €

Samosas Indias

empanadillas crujientes indias rellenas de espinaca, patata, queso pasiego eco, pasas y piñones con salsa de yogur y menta. 11 €

Rollitos de pato crujientes

La versión más castiza del pato imperial de Pekín con pato de Espinosa de los Monteros y salsa hoisin. 11 €

Alitas kimchi

de pollo ecológico. Cuando descubrimos la salsa coreana kimchi entendimos perfectamente por qué tienen y Hyundai tan buenos. 13 €

Sushi del día,

nigiris de atún, de salmón salvaje de Alaska y makis con aguacate. 13 €

Oeste ⇐

Quesadillas de jamón ibérico y queso pasiego

al más puro estilo de Chavela Vargas, y de repente te entran ganas de escuchar una detrás de la otra: Piensa en mí, Macorina, Luz de Luna, La Noche más Larga y El Último Trago. 11 €

Nachos de cochinita pibil

cuando das un mordisco a estos nachos te quieres hacer mejicano cueste lo que cueste para poder presumir de ellos como hacemos los santanderinos con las rabas. 14 €

Nachos con queso pasiego

fundido y guacamole ranchero, 12 €



Picoteo Viajero