

*Aquí estamos de Nuevo, esperamos tengan una auténtica Cantabria Experience.*



**\*Platos estrella**

Cubierto: 1.75€/ persona

IVA incluido

 Risco Cantabria Experience

 Risco Cantabria Experience

## ENTRANTES

1. **\*TOMATE DE PALENQUE** ..... 16.-€

Rodajas ecológicas en emulsión de anchoas con bonito.

2. **\*CEVICHE PICHEL refrescante (unidad)** ..... 6.-€

Merluza y langostinos macerados en lima, limón, aceite

3. **\*ANCHOAS DE LAREDO** con pimentucos ..... 19.-€

4. **JAMON IBERICO (100gr)** ..... 22.-€

5. **ENSALADA Prao** ..... 14.-€

Espinacas frescas, cebolla pochada y queso azul



6. **RABAS** ..... 12.-€

Jibiones cortaditos enharinados

7. **\*ALICI DE TEMPORADA** ..... 12.-€

Boquerones del Cantábrico a la plancha en

refritín de Módena o Marinados con cebollita y Picante

8. **\*MEJILLONES de Batea** ..... 9.-€

De Cantabria al vapor y en salsa picantitaaa.

9. **ALMEJAS DE AQUÍ (ración)** ..... 22.-€

A la marinera ó a la sartén

## PESCADOS Y MARISCO

1. **\*Tataki de pez Espada** ..... 16.-€

Plancha con refritín y patata cocida

2. **\*JIBIONES DE GUADAÑA**. La joya de la corona  
..... 32.-€

3. **\*CALAMARES ENCEBOLLADOS** ..... 18.-€

Calamar pequeño de arrastre encebollado

4. **\*LOMITOS DE MERLUZA** ..... 20.-€

De pincho a la plancha con verduritas, refritín y panadera

5. **\*MERLUZA INES** ..... 20.-€

En salsa de pimientos y queso de Los Padres Cistercienses

6. **\*PARRILLADA de PESCADO y MARISCO**

3 clases de pescado, 3 clases de marisco ..... 68.-€

**PESCADO DEL DÍA** ..... 28.-€

7. **Cuerpos de Cangrejo Real** mediano (200gr) ..... 12.-€

8. **BOGAVANTE del CANTÁBRICO** / KG ..... 90.-€

9. **CIGALITAS** fritas **AL ARMAGNAC** ..... 22.-€

10. **MARISCADA** Mini ..... 35.-€

Cigalas, cangrejo real y mejillones todo cocido, sobre hielo pilé y acompañado de salsa vinagreta y limón ( 200gr, 250gr, 500gr)

## PLATOS DE CUCHARA para entrar en calor

### 1.\*MATELOTE DE PESCADORES 22.-€

Patatitas con merluza de pincho y almejas en guiso

### 2.COCIDO MONTAÑES 12.-€

Alubias blancas, berza y productos de la matanza

### 3.SOPITA de la bisabuela Erminia Goya 7.5.-€

Caldito de pescado con verduras y aceite en crudo



## CARNES DE VACA TUDANCA ( brasa por la noche)

### 1.Chuletitas de conejo chectadas 14.-€

### 2.ENTRECOT a la parrilla con su acompañamiento 21.-€

### 3.SOLOMILLO acompañado 21.-€

### 4.\*CHULETON / KG 38.-€

### 5.\*PARRILLADA DE VACA TUDANCA 74.-€

Chuletón, entrecot y solomillo fileteado finito en crudo con planchita caliente para toque final

**\*ARROCES** (precio por persona, mínimo 2 personas)

1. **PAELLA DEL CANTÁBRICO** 16.-€

Base de jibiones y mejillones al vapor

2. **PAELLA DE CONEJO y setas** 16.-€

3. **ARROZ CON BOGAVANTE** 32.-€

Caldoso y sabroso

**POSTRES**

1. **HELADO** 4.5.-€

De vainilla, chocolate, nata y limón

2. **VOLCÁN DE CHOCOLATE** 6,5.-€

Bizcochito relleno cubierto de chocolate caliente y frutitas del bosque

3. **LECHE FRITA** 5.5.-€

4. **TIRAMISU** 6.5.-€

5. **\*HOJALDRE DE PERAS CALIENTE** 9.-€



## **Menúgastronómico** Sólo **mesas** completas

- Ceviche Pichel refrescante
- Mejillones en salsa picantita
- Lomitos de merluza de pincho a la plancha con verduritas en tempura
- Postre de la casa

27€/persona, mín.2 personas (bebidas no incluidas)

## **Menúdegustación** Sólo **mesas** completas

- Tomate de Palenque
- 1 cuerpo cangrejo real y ½ Bogavante
- Solomillo de vaca Tudanca
- Hojaldre de peras caliente

50€/ persona, mín.2 personas (bebidas no)

## **Promoción de la Primavera** (excepto S.Santa)



*2 pers. Cena con menú degustación (bebida no incluida) + 1  
Noche Suite Junior + Desayuno continental superior por sólo 219€*

# LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY

## Entrantes:

1.   PESCADO DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
2.  PESCADO
3.  PESCADO
5.  LÁCTEOS
6.  PESCADO
7.  CONTIENE GLUTEN
8.  PESCADO
9.  MOLUSCOS
9.  MOLUSCOS

## Pescados y Mariscos:

1.  PESCADO
2.  PESCADO
3.  PESCADO
4.  PESCADO
5.  CONTIENE GLUTEN
6.  PESCADO
6.  LÁCTEOS
7.  PESCADO
7.  MOLUSCOS
7.  CRUSTÁCEOS
8.  CRUSTÁCEOS
9.  CRUSTÁCEOS
10.  MOLUSCOS
10.  CRUSTÁCEOS

## Platos de cuchara:

1.  PESCADO
1.  CONTIENE GLUTEN

## Carnes de Vaca Tudanca:

2.  LÁCTEOS

## Arroces:

1.  CONTIENE GLUTEN
1.  MOLUSCOS
1.  CRUSTÁCEOS
1.  PESCADO
2.  CONTIENE GLUTEN
3.  CRUSTÁCEOS

## Postres:

1.  LÁCTEOS
1.  FRUTOS DE CÁSCARA
1.  CONTIENE GLUTEN
2.  LÁCTEOS
2.  FRUTOS DE CÁSCARA
2.  CONTIENE GLUTEN
3.  FRUTOS DE CÁSCARA
3.  CONTIENE GLUTEN
4.  CONTIENE GLUTEN
4.  LÁCTEOS
5.  LÁCTEOS
5.  CONTIENE GLUTEN