

## PICA PICA



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

**CAPRICO 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 60 años

### 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