

CARTA

Entrantes

- Tosta de anchoa con mantequilla semi salada, 3,5 ud
- Gilda de boquerón con anchoa, 3,5 ud
- Bikini de lacaón con queso Nata de Cantabria D.O.P., 14
- Huevos rotos con picadillo y patatas fritas caseras, 14
- Croquetas caseras (6 uds), 12
- Ensaladilla rusa, 13
- Caramelos de langostino, 15
- Boquerones naturales en vinagre con patatas chip, 14
- Rabas de Santander, 18
- Bocartes fritos, 18
- Buruelos de brandada de bacalao, 16
- Oreja a la plancha con salsa brava, 13

Ensaladas y verduras

- Ensalada de tomate de Cantabria con cebolla roja, 14
- Ensalada de tomate de Cantabria con aguacate, 16
- Ensalada Fidela con lechuga viva, brócoli, ventresca de bonito y huevo 14
- Alcachofas salteadas con jamón y huevo poché, 17
- Carpaccio de calabacín, 12
- Ensalada de pimientos rojos asados, 14
- Puerros confitados a la parrilla con salsa Romesco, 14

Plato de cuchara

- Todos los miércoles al mediodía
- Cocido Montañés, 15

Nuestras tortillas

- Tortilla de patata, 14
- Tortilla de patata con bacalao, 14

Carnes

- Tacos de ternera con salsa de queso Tresviso, 19
- Secreto Ibérico a la parrilla con pisto, 18
- Callos a la madrileña, 14
- Hamburguesa de vaca Tudanca, 14
- Cachopo de ternera de vaca Tudanca con queso Gouda (300 grs), 17
- Steak tartar de vaca Tudanca, 21
- Lomo de vaca Tudanca a la parrilla (300 grs), 27

Pan y aperitivo, 1,90

Pescados

- Tacos de merluza de pincho rebozados con salsa ali oli, 19
- Ventresca de bonito a la parrilla, 19
- Bacalao con tomate, 19
- Albóndigas de pescado en salsa verde, 16
- Tataki de bonito, 19
- Machote a la espalda, 21

Postres

- Torrija de sobao pasiego con helado de vainilla, 7
- Flan de queso, 7
- Tartas caseras, 7
- Arroz con leche, 7
- Helados naturales, 7
- Tabla de quesos de Cantabria, 14

Avísanos si necesitas la carta de alérgenos.

VINOS

Tintos

Viña Eizaga, Tempranillo, D.O. Rioja, 21
Hacienda Calavia, Tempranillo, D.O. Rioja, 21
Martín Berdugo, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 20
Meco, Mencía, D.O. Ribera Sacra, 21
Solo, Syrah, D.O. Campo de Borja, 21
Petalos de Bierzo, Mencía, D.O. Bierzo, 29
Matsu (pícaro), Tinta de Toro, D.O. Toro, 21
Las Moradas de San Martín, Garnacha tinta, D.O. Madrid, 22
Bardos, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 23
Lan D-12, Tempranillo, D.O. Rioja, 22
Vínculo, Tempranillo, D.O. La Mancha, 22
Loess, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero, 23
La Cebra, Tempranillo, D.O. Rioja, 30
Pago de Cirsus (cuvé especial), Cabernet Sauvignon y Syrah, D.O.P. Pago de Bolandín, 30
Senda de los Olivos (crianza), Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 31
Marqués de Burgos, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 27
Bermejo Listán Negro NT, Listán Negro, D.O. Lanzarote, 36
Juan Valdelana (JVV), Coupage de uvas, D.O. Rioja, 50
Caballero Zifar, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 56
Dehesa de la granja, Tempranillo, V.T. Castilla y León, 21

Blancos

Senda de los Olivos, Verdejo, D.O. Rueda, 21
Loess, Verdejo, D.O. Rueda, 23
Pago de Cirsus, Chardonnay, D.O. Navarra, 21
Alba, Garnacha, Malvasía y Viura, D.O. Rioja, 21
Pazo As Barreiras, Albariño, D.O. Rías Baixas, 21
María Abril, Godello, D.O. Rías Baixas, 21
Las Moradas de San Martín, Albillo Real, D.O. Madrid, 29
Bermejo, Malvasía volcánica, D.O. Lanzarote, 36
Perfeccionista, Godello, D.O. Rías Baixas, 119

Rosados

Pago de Cirsus rosé, Garnacha, Syrah y Tempranillo, D.O. Navarra, 21
Quelías, Albillo, Tempranillo, Verdejo y Garnacha, D.O. Gigales, 25

Espumosos

Ancestral, Mesequera, D.O. Valencia, 24
Bermejo Brut Nature, Malvasía, D.O. Lanzarote, 49
Champagne Ruinart Brut, Chardonnay, Pinot Noire, Pinot Meunier, A.O.C. Champagne, 110

Dulces

Pago de Cirsus 3,75 cl. Moscatel grano menudo, D.O.P. Pago de Bolandín, 37
Bermejo 500 cl. Malvasía (vendimia tardía), D.O. Lanzarote, 50