

Fritucos

Croquetas cremosas de cámbaros, el cangrejo del mar	11
Patatas bravas: clásicas, con alioli y salsa picantona	10
Patatitas crujientes con salsa de queso picón de Javi de Tresviso	10
Chistorra cántabra sola o con queso	11

Clásicos de La Caseta de Bombas

Rabas santanderinas de calamar del Cantábrico con limón de Novales	14
Almejas a la sartén	20

Especialidad de la casa

Taquitos de pez de roca empanados y con mayonesa de anchoas	14
---	----

Verduritas a la brasa

Pimientos rojos asados, doblemente asados	12
Espárragos verdes a la brasa con salsa de romesco "cántabro"	12
Ocho verduritas a la brasa: berenjena, cebolleta, pimiento rojo, calabacines, calabaza, espárragos, tomate y puerros	12

Lechugas de Cantabria

PEÑA SAGRA: lechugas de Anero con pimientos rojos, puerros confitados, espárragos trigueros, patata y huevo cocido	13
LUNADA: de lechugas de Anero con tomate confitado, cebolla roja, tomate natural, queso fresco, aguacate, anchoas, calabacín parrilla, bonito en aceite y aceitunas	15

Tomates de Campeonato

Solomillo de tomate con aceite de Siurana	10
Solomillo de tomate con queso fresco eco de alta montaña pasiego "Los Tiemblos"	12
Solomillo de tomate con picadillo de aguacate, papaya y mango	13

Salpicones Veraniegos y ensaladillas con vistas al mar

Salpicón de marisco	18
Ensaladilla clásica con bonito del norte	12

Quesos de la Montaña

Tabla de seis quesos cántabros: Divirín, Deva, Los Tiemblos, Soba, Oveja de Selaya y Tresviso	16
---	----



GUISITOS Y ARROCES MARINEROS

Arroz Marinero

Arroz de la familia Viel —sexta generación cosechando en La Albufera— recién salido del horno con sus taquitos de calamar 13

Pimientos Rellenos de la casa

Rellenos de Zancarrón de ternera ecológica con bechamel y salsa rubia 15

Caldereta Marinera

Taquitos de bonito con patatitas y salsa especial de los barcos 16

Albóndigas de ternera

Ecológica de alta montaña con salsa rubia y patatas fritas 15

CARNES

Vaca Cantabra de las que dejan recuerdo

CHULETÓN DE KILO a la brasa para compartir entre 2 ó 3 amigos 60 / kilo

SOLOMILLO para los de ADN cántabro 24

Ternera de Siete Valles de Montaña

CHURRASCO de ternera ecológica con chimichurri santanderino/porteño 15

CHULETA de ternera ecológica a la brasa con salsa de queso picón de Tresviso 20

Lechazo de Poblaciones “eco” de Chenko, un pastor con 14 mastines y premios nacionales de pastoreo

CHULETITAS de lechazo a la brasa o, si prefieres, también fritas con patatas 24

Cabrito de Picos de Europa de Rafa de Bejes, premiado por su labor por la biodiversidad

PALETILLA AL HORNO con patatita crujiente 25

GUISITOS, ARROCES Y CARNES

LOS PESCADOS DE LA CASETA DE BOMBAS

Cada uno de nuestros peces tiene nombre y apellidos; el del barco y el de los marineros que lo han pescado. Ellos son los verdaderos héroes de este asador marinerero. Se levantan a las 3 de la mañana para que los demás podamos disfrutar de los manjares del mar. Hay días maravillosos de aguas tranquilas, pero también hay noches con olas que no les dejan descansar. Marineros de miradas profundas, acostumbradas a mirar al horizonte en busca de la siguiente ola, pendientes de que su barco no sufra. Cántabros del mar que nunca han usado GPS y que se guían marcando las montañas y los cabos. Marineros como Metrio, que se ha pasado una vida pescando para encargarse de que los cántabros ostenten el primer puesto en la lista de los españoles que más pescado comen. Las aguas del Cantábrico son únicas por su temperatura y por su costa.

ESPECIALIDAD DE LA CASA

- Cuco 16
- Salmonete 20
- Chicharro 16

PECES VORACES

- Aligote o Breca 16
- Jargo 20
- Dorada 25
- Machote 25

EL BONITO

En rueda a la brasa 20, a la brasa encebollado 20, ventresca 22 en taquitos a la sartén y al ajillo 20

PECES DE CUMPLEAÑOS

- Lubina 28
- Mero 30
- Rey 35
- Besugo 35

PECES CUBISTAS

- Sapito, el rape negro pequeño 20
- San Martín 25
- Lenguado 26
- Cabracho 20
- Rodaballo 30

No siempre tenemos disponibles todos los pescados de la carta y eso tiene una explicación sencilla: compramos el pescado a diario en la lonja y nuestros marineros a veces consiguen variedad y cantidad, y otras veces no. Sin embargo, nosotros nos seguimos despertando todos los días a las 4.30 de la mañana y vamos a la lonja con entusiasmo y mente positiva para poder adquirir el mejor género.