

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

Clásicos de La Caseta de Bombas

Rabas santanderinas de calamar del Cantábrico con limón de Novales	14
Almejas a la sartén	20
Mejillones con salsita marinera de las de untar	13

Especialidad de la casa

Taquitos de pez de roca empanados y con mayonesa de anchoas	14
Cinco tipos de peces del día al "ajillo colorao"	15

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 veraniego	18
Ensaladilla clásica con bonito del norte y vistas al mar	12

Quesos de la Montaña

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



GUISITOS Y ARROCES MARINEROS

Sopa de pescado a la marinera	10
Caldereta de patatitas con pescados del día	13
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
Albóndigas de ternera Ecológica de alta montaña con salsa rubia y patatas fritas	15
Albóndigas de pescado de roca con omega seis y tres y salsita especial de la casa	14

CARNES

Vaca Cántabra de las que dejan recuerdo CHULETÓN DE KILO a la brasa para compartir entre 2 ó 3 amigos SOLOMILLO para los de ADN cántabro	60 / kilo 24
Ternera de Siete Valles de Montaña, la cooperativa de seis ganaderos valientes CHURRASCO de ternera ecológica con chimichurri santanderino/porteño CHULETA de ternera ecológica a la brasa con salsa de queso picón de Tresviso	15 20
Lechazo de Polaciones “eco” de Chéncho, 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
Cata de cuatro carnes de Cantabria a la parrilla Chuletón de vaca, solomillo de vaca, chuleta de ternera y churrasco con dos salsas y patatas crujientes	26

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 marinero. 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

Raya 14

CATA DE CUATRO PESCADOS

de la lonja a la parrilla, ¡pregúntanos que tenemos hoy! 26

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.