

## 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

---

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

## ESPECIALIDAD DE LA CASA

---

Taquitos de pez de roca empanados y con mayonesa de anchoas	14
Sapito al "ajillo colorao"	15

## SALPICONES Y ENSALADILLAS CON VISTAS AL MAR

---

Salpicón de marisco	18
Ensaladilla clásica con bonito del norte	12

## 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: 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 pasiego "Los Tiemblos"	12
Solomillo de tomate con picadillo de aguacate, papaya y mango	13

## 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** 13  
con pescados del día

### 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



---

## CARNES

---

### Vaca Cántabra 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, la cooperativa de seis ganaderos valientes

CHURRASCO de ternera ecológica con chimichurri santanderino/porteño 16

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

### Lechazo de Polaciones “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

### 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