

## PICOTEO DE BRASA CÁNTABRO

	ración	media	tapa
Chistorra de cerdo salvaje de La Sota (San Pedro del Romeral) el pueblo más auténtico de los valles pasiegos	10	6	3
Chorizo casero a la brasa, hecho por nosotros, con salsita a la sidra	10	6	3

## FRITUCOS

Croquetas de cámbaros, el cangrejo del mar	14	7	3
Croquetas de cecina pasiega ecológica con leche fresca de Víctor, de La Cántara	14	7	3
Patatas bravas: clásicas, con alioli y salsita picantona	10	6	3
Rabas de alcachofas con alioli suave	14	7	3
Taquitos de pez roca empanados con mayonesa de anchoas y patatitas crujientes	15	8	4
Rabas de calamar	16	9	5

## PICOTEO FRESCO

Ensaladilla fresquita con bonito del norte	13	7	3
Cecina especial de la casa, de vaca ecológica de San Pedro del Romeral, con aceite de Siurana y pan de leña a la brasa	14	8	
Mejillones con salsita marinera de las de untar	14	8	
Mejillones en vinagreta clásica santanderina	14	8	3
Salpicón primaveral de rape alangostado con mejillones	18		

## LAS VERDURAS ECOLÓGICAS A LA BRASA

Siete verduras de la semana a la brasa, con romesco cántabro	14	8	3
Chuletón de carne blanca (100% vegano, muy sorprendente) con salsita de la casa arrevoloteada (romesco + chimichurri + menta + albahaca)	12	7	3
La verdura de tierra a la brasa: cebolla eco y puerro con romesco	11	6	2,5
Caldereta de 9 verduras con salsita de untar, con vino Jerez de 12 años y pimentón ecológico	12	7	3

## TOMATES DE CAMPEONATO

Escalopines finitos de tomate con aceite de Siurana y flor de sal de Chiclana	11	6	3
Entrecot de tomate con queso fresco pasiego ecológico, de Los Tiemblos	13	7	3
Solomillo de tomate con picadillo de aguacate, papaya y mango, con aceite de hierbas frescas	15	8	4

## QUESOS DE LA MONTAÑA

Tabla de 6 quesos de la montaña cántabra: Divirin cremoso, de Selaya; pasiego de vaca de Los Tiemblos, de San Pedro del Romeral; quesuco Deva, de Liébana; Quesoba de prensa dura y blanda, de Soba; y picón de Javier, de Tresviso	16	8	4
---	----	---	---

## ARROCES MARINEROS Y DE HUERTA

	ración	media	tapa
<i>Hechos con arroz de la Albufera de Valencia, de la familia Herederos de Viel, sexta generación cosechando y cuidando el campo</i>			
Arroz marinero al horno de brasas con taquitos de calamar y su sofrito	16	9	5
Arroz de alcachofas con verduras	15	8	4

## GUISOS MARINEROS

Caldereta de pescados del día con patatitas triscadas a mano	16	9	5
Taquitos de rape al ajillo colorao con fino de Maestro Sierra y patatita crujiente	16	9	4

## CAZUELAS DE MONTAÑA

Albóndigas de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, con salsa rubia patentada y con patatas fritas	16	9	5
Pimientos rellenos de bechamel con zancarrón de ternera, salsa rubia y patatas fritas	16	9	5
Olla ferroviaria al mas puro estilo de los ferroviarios que pasaban por Mataporquera y Reinosa. Cada día de una cosa diferente			

## CARNES DE CANTABRIA

	ración	media	tapa
<i>Carnes alimentadas con pastos de alta montaña, a más de 1.500 metros de altura. Un sabor tradicional, un legado que nos dejaron nuestros antepasados y que ahora mantienen los pastores, héroes del siglo XXI</i>			

Lechazo de Polaciones, de Chenchó, nuestro pastor que con sus nueve mastines cuida un rebaño de 300 ovejas ecológicas a más de 1.200 metros, y es Premio Nacional de Pastoreo

Lechazo asado con su jugo y patatitas fritas	21		
Chuletillas de lechazo fritas o a la brasa, con patatas fritas	24	13	7

Ternera de Siete Valles de Montaña, la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria, seis valientes que unieron sus fuerzas

Churrasco de ternera ecológica con chimichurri santanderino/porteño	17	9	5
Chuleta de ternera ecológica a la brasa con salsa aparte de queso de Tresviso	21	11	6
Hamburguesa de ternera ecológica la brasa, con o sin queso Divirín fundido	16		

Vaca cántabra, de las que dejan recuerdo

Chuletón a la brasa para compartir entre 2 ó 3 (piezas de +/- 1 kg)	55€/kg	mini ración 9€	
Solomillo	26	14	8

Plato de cata de 4 carnes de Cantabria: chuletón, solomillo, chuleta de ternera y churrasco, con dos salsas y patatas crujientes	26		
--	----	--	--

---

## PATATAS ASADAS Y TOSTAS

3€

Patata asada con alioli de mortero

Patata asada con queso pasiego y beicon

Tosta de cecina con tomate

Tosta de pimiento rojo con anchoa

Tosta de verdura asada con romesco

Tosta de queso pasiego fundido con pimentón

Tosta de queso divirin fundido con cebollita confitada

Tosta de queso fresco ecológico y aceite de hierbas

---

## BOCADILLOS

Bocadillo de ternera con chimichurri  
y cebolla confitada 7

Bocadillo de chorizo a la brasa 6

Bocadillo de rabas 9



LA  
CASETA  
DE BOMBAS

[lacasetadebombas.es](http://lacasetadebombas.es)

[@lacasetadebombas](https://www.instagram.com/lacasetadebombas)