

PICOTEO DE BRASA CÁNTABRO

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

FRITUCOS

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

PICOTEO FRESCO

Ensaladilla fresquita con bonito del norte		13
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
Mejillones con salsita marinera de las de untar		14
Mejillones en vinagreta clásica santanderina		14
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
Chuletón de carne blanca (100% vegano muy sorprendente) con salsita de la casa arrevoloteada (romesco+chimichurri+menta+albahaca)	12
La verdura de tierra a la brasa: cebolla eco y puerro con romesco	14
Caldereta de 9 verduras con salsita de untar, con vino Jerez de 12 años y pimentón ecológico	13

TOMATES DE CAMPEONATO

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

ENSALADAS

Alisas: pimientos rojos doblemente asados, puerros asados y anchoas	14
Peña Sagra: de siete verduras a la brasa con lechuga, huevo duro, croutons de pan con frutos secos y vinagreta de miel cántabra	14
Lunada: de nueve cosas ricas; tomate rosa, lechuga, queso fresco eco, aguacate, anchoa, pimiento rojo asado, papaya, mango y vinagreta de tostadillo de Liébana	15

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
--	----

VERDURAS ECOLÓGICAS Y QUESOS DE MONTAÑA

ARROCES MARINEROS Y DE HUERTA

Hechos con arroz de la Albufera de Valencia, de la familia Herederos de Viel, sexta generación cosechando y cuidando el campo

Arroz marinero al horno de brasas con taquitos de calamar y su sofrito	16
Arroz de alcachofas con verduras	15

GUISOS MARINEROS

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

CAZUELAS DE MONTAÑA

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

CARNES DE CANTABRIA

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

Lechazo de Polaciones, de Chencho, nuestro pastor que con sus nueve mastines cuida el rebaño de 300 ovejas ecológicas a mas 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

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
Chuleta de ternera ecológica a la brasa con salsa aparte de queso de Tresviso	21
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
Solomillo	26

Plato de cata de 4 carnes de Cantabria: chuletón, solomillo, 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

Sapito, el rape negro pequeño 20

Cuco 18

Raya 18

PECES VORACES

Merluza 19

Aligote o Breca 16

Jargo 24

Dorada 25

Machote 28

PECES DE CUMPLEAÑOS

Lubina 30

Mero 32

Rey 35

Besugo 35

PECES CUBISTAS

San Martín 25

Lenguado 26

Cabracho 20

Rodaballo 30

CATA DE CUATRO PESCADOS

de la lonja a la parrilla,
¡pregúntanos qué tenemos hoy!

26

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.