

GUISITOS, ARROCES Y CARNES

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 con verduritas ecológicas de temporada de La Trailla	15

GUISOS MARINEROS

Caldereta de pescados del día con patatitas triscadas a mano	18
Taquitos de rape al ajillo colorao con fino de Maestro Sierra y patatita crujiente	18
Albóndigas de pescado de roca con salsa marinera picantona de las de untar y no parar	16

CAZUELAS DE MONTAÑA

Albóndigas de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, con salsa rubia patentada y con patatas frita	17
Pimientos rellenos de bechamel con zancarrón de ternera, salsa rubia y patatas fritas	17

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 Chenko, nuestro pastor que con sus nueve mastines cuida el 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	22
Chuletillas de lechazo fritas o a la brasa, con patatas fritas	25

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	18
Chuleta de ternera ecológica a la brasa con salsa aparte de queso de Tresviso	22
Hamburguesa de ternera ecológica la brasa, con o sin queso Divirín fundido	16

Vaca cántabra, de las que dejan recuerdo

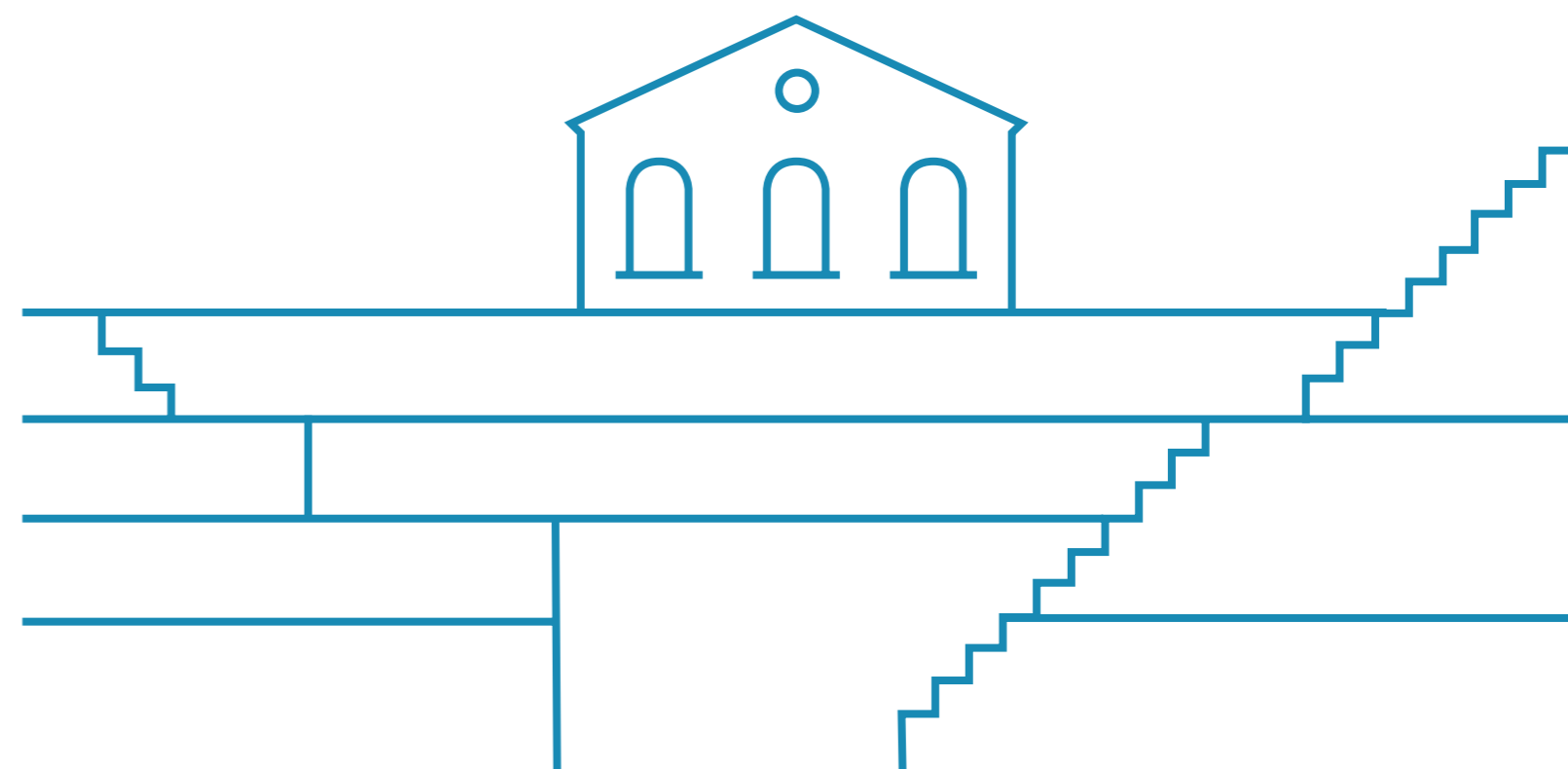
Chuletón a la brasa para compartir entre 2 ó 3 (piezas de +/- 1kg)	55€/kg
Solomillo	28

Plato de cata de 4 carnes de Cantabria: chuletón, solomillo, chuleta de ternera y churrasco, con dos salsas y patatas crujientes	28
--	----

LA CASETA DE BOMBAS

lacasetadebombas.es

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



PICOTEO EN LA CASETA DE BOMBAS

FRITUCOS

Rabas de verduras de calabacín y berenjena ecológicos, de la huerta de la Traílla	13
Croquetas de cámbaros, el cangrejo del mar	15
Croquetas de cecina pasiega ecológica con leche fresca de Víctor, de La Cántara	14
Patatas bravas: clásicas, con alioli y salsita picantona	10
Taquitos de pez roca empanados con mayonesa de anchoas y patatitas crujientes	16
Rabas de calamar	17

PICOTEO FRESCO

Ensaladilla fresquita con bonito del norte	14
Salmorejo	12
Mejillones con salsita marinera de las de untar	15
Mejillones en vinagreta clásica santanderina	15
Salpicón veraniego de rape alangostado con mejillones	19

PICOTEO DE BRASA CÁNTABRO

½ ración

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

VERDURAS ECOLÓGICAS Y QUESOS DE MONTAÑA

LAS VERDURAS ECOLÓGICAS A LA BRASA

Verduras a la brasa de verano; calabacines, berenjenas, cebolleta, pimiento rojo, tomate y calabaza. Con salsa romesco de avellanas, tomate y pimientos	14
Caldereta de 9 verduras con salsita de untar, con vino Jerez de 12 años y pimentón ecológico	14

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

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
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

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
---	----