

## 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

### LAS OLLAS DE HIERRO DE LA CASETA

Alubia del día al horno con costra de salsa de tomate frito 14

### GUISOS MARINEROS

Taquitos de rape al ajillo colorao con fino de Maestro Sierra y patatita crujiente 18

Caldereta marinera "Metrio" 19

En homenaje al gran pescador cántabro del barco "El Marinero". Tuvimos la suerte y el honor de que nos bautizara La Caseta de Bombas en su apertura, el 5 de junio de 2017. La caldereta lleva pescado de roca del día de la lonja de Santander, patatita triscada a mano y el vaivén del barco.

### 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

Cochinillo salvaje de La Sota, un barrio de San Pedro del Romeral, que come bellota del bosque y hierba de alta montaña

Cochinillo lechón pasiego crujiente 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 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

Albóndigas de ternera ecológica, con salsa rubia patentada y con patatas fritas 17

Vaca cántabra, de las que dejan recuerdo

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

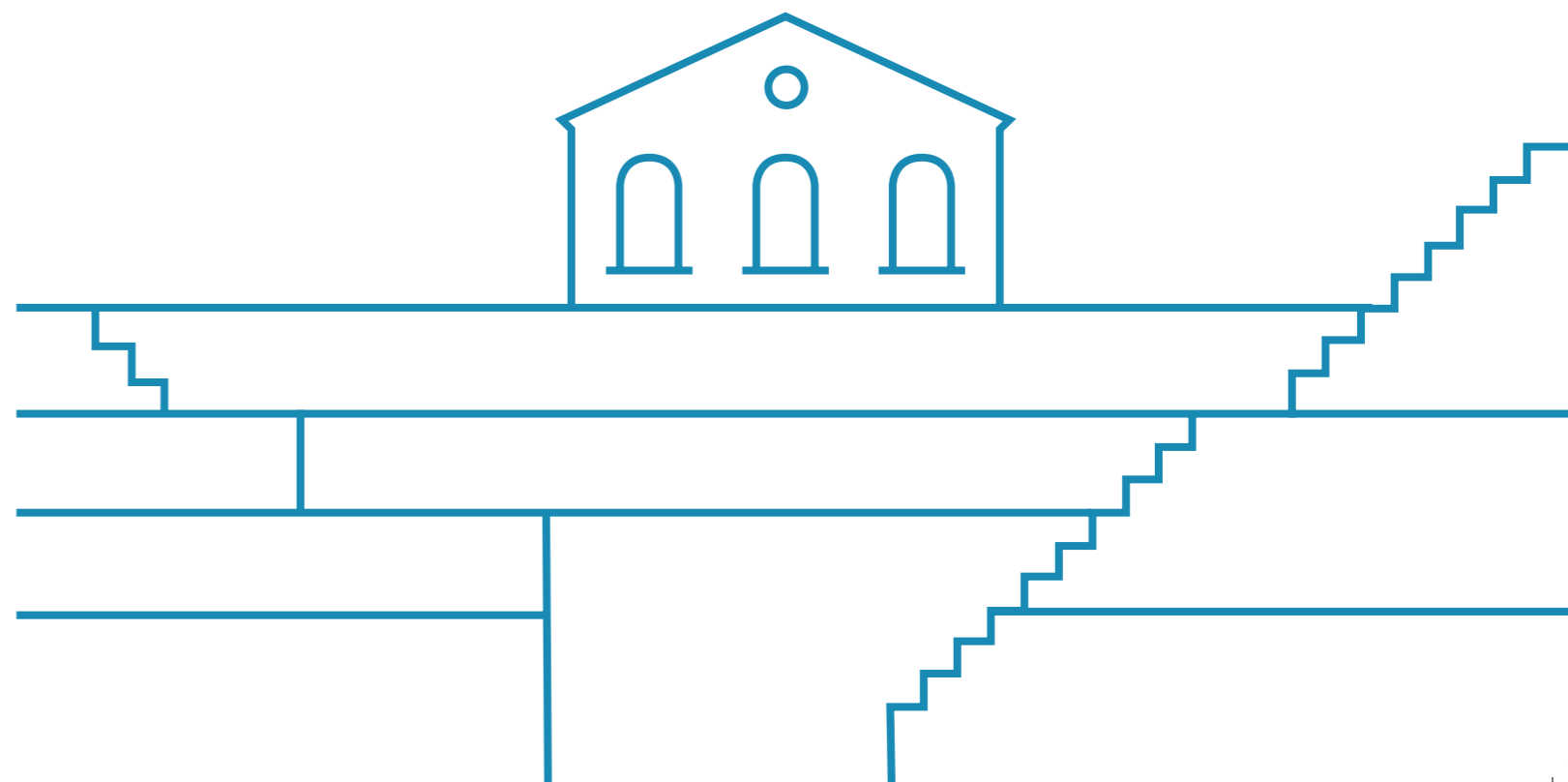
Solomillo 28

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](http://lacasetadebombas.es)

@lacasetadebombas



PICOTEO EN LA CASETA DE BOMBAS		
<b>FRITUCOS</b>		
Rabas de alcachofas ecológicas de la huerta de La Trailla, en Tudela		15
Croquetas de cámbaros, el cangrejo del mar		15
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 crujientes		17
<b>PICOTEO FRESCO</b>		
Mejillones con salsita marinera de las de untar		15
Mejillones en escabeche		15
<b>PICOTEO DE BRASA CÁNTABRO</b> 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
<b>LAS ENSALADILLAS DE LA CASETA DE BOMBAS</b>		
Ensaladilla clásica		14
Ensaladilla con mejillones en escabeche hechos al carbón		15
Ensaladilla con anchoas Fredo La Estrella del Norte		15
Ensaladilla con lascas de bonito fino de Angelachu, de Santoña		16
Cata de tres ensaladillas "Caseteras" con mejillones, anchoas y bonito		15
<b>HUEVOS AL PLATO</b> (CON HUEVOS ECOLÓGICOS DE ANERO)		
Trifásicos: Con chorizo y chistorra, elaborados por nosotros, de cerdo pasiego de bellota, criado salvaje en el bosque cántabro		16

VERDURAS ECOLÓGICAS Y QUESOS DE MONTAÑA	
<b>LAS VERDURAS ECOLÓGICAS</b>	
Verduras de otoño a la brasa, las seis mejores de cada semana: de las huertas ecológicas 'Tres Mundos', en Cantabria, y 'La Trailla', en Tudela, con romesco de avellanas, tomate y pimientos	15
Puerros gratinados al horno con bechamel marinera de nécoras	14
5 verduritas ecológicas gratinadas al horno con bechamel de leche fresca de La Cántara	14
Brócoli ecológico asado al carbón con romesco eco de avellanas, tomate y pimientos	14
Alcachofas ecológicas a la brasa con piñones de San Esteban	15
<b>TOMATES DE CAMPEONATO</b>	
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
<b>ENSALADAS</b>	
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
<b>QUESOS DE LA MONTAÑA</b>	
Tabla de 6 quesos de la montaña cántabra: Divirín 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
La fondue cántabra: Queso Divirín fundido al horno de carbón con tostas de pan de pueblo a la brasa, tiras de cecina ecológica y cebolla confitada	16

LA RUTA DE LAS ESPECIAS DE JUAN DE SANTANDER,	
<b>EL CÁNTABRO DE CUETO QUE DIO LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO</b>	
<p>En el viaje de Magallanes y Elcano para intentar buscar una nueva ruta de especias —alternativa a las de Cristóbal Colón— y que acabo convirtiéndose en la primera vuelta al mundo se embarcaron 265 marineros en cinco naves. Tres años después solo arribó una, la nao Victoria, con 19 tripulantes y al mando de ella estaba Juan Sebastián Elcano. Entre los marineros había un cántabro, Juan de Santander, originario de Cueto. Partió como grumete, el escalafón más bajo, pero estamos seguros de que para sobrevivir a semejante hazaña al estilo Sandokán, debió llegar a tierra hecho un contramaestre por lo menos. De ese viaje trajeron clavo, jengibre, cúrcuma, nuez moscada, pimienta, comino y todo tipo de especias. Lograron, además, tener un beneficio de 346.220 maravedíes después de cubrir todos los gastos de la expedición.</p> <p>Podemos decir que un santanderino fue uno de los hombres que abrió la ruta de especias, y por eso queremos rendirle un pequeño homenaje fusionando las especias que nosotros también traemos de los países en los que Juan de Santander estuvo, con los productos de los pastores de esta tierra montañesa. Si de algo podemos presumir los cántabros, es de ser unos grandísimos marineros y pastores.</p>	
Las brochetas de La Caseta de Bombas, cada día hacemos una diferente	16
<p><b>Brochetas de lechazo</b> ecológico de Chenchó, de alta montaña, con especias al estilo de la plaza de Yamaa el Fna, la más famosa de Marrakech</p> <p><b>Brochetas de cochinillo</b> salvaje de La Sota, en San Pedro del Romeral, al estilo filipino y de las Islas de los Ladrones (Marianas)</p> <p><b>Brochetas de ternera</b> ecológica de Siete Valles de Montaña al estilo de los gauchos del Estrecho de Magallanes y Cabo Deseado</p> <p><b>Brochetas de pescado de roca</b> del día, de la lonja de Santander, al estilo de la Isla de los Tiburones (Puka Puka)</p>	

