

# LA CASETA DE BOMBAS

## FRITUCOS

Rabas de verduras de calabacín y berenjena ecológicos	10
Croquetas de cámbaros, el cangrejo del mar	12
Patatas bravas: clásicas, con alioli y salsita picantona	8
Taquitos de pez roca empanados con mayonesa de anchoas y patatitas crujientes	14
Rabas de calamar	14
Fingers salvajes pasiegos de chuleta de cerdo empanados y crujientes, con mayonesa de miel de San Roque	12

## PICOTEO FRESCO

Ensaladilla fresquita con bonito del norte	10
Mejillones con salsita marinera de las de untar	11
Mejillones en escabeche	11

## PICOTEO DE BRASA CÁNTABRO

Patatas crujientes con chistorra de cerdo salvaje de La Sota (San Pedro del Romeral), el pueblo más auténtico de los Valles Pasiegos	11
Chorizo pasiego casero a la brasa	11

## VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA

Escalivada de verduras a la brasa con romesco	12
Salpicón de tomate, frutas de verano y queso fresco ecológico pasiego de Los Tiemblos	13
Hamburguesa vegetal de caricos de Cantabria, champiñón asado, patata y remolacha con salsa de calabacín, avellanas y aceite de hierbas	13

## CAZUELITAS MARINERAS Y DE MONTAÑA

Albóndigas de bonito del Cantábrico con salsa marinera picantona de las de untar y no parar	15
Albóndigas de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, salsa rubia patentada y con patatas fritas	14
Taco de ½ chuletón de vaca de Cantabria con hierbas de Camaleño, en Liébana	17
Chuletillas de cordero Pastero (según los pastores, el más sabroso del año)	16

## LA PARRILLA Y LAS BRASAS DE LA CASETA

<i>Todos los platos van acompañados de verduritas y patatas fritas</i>	
Churrasco de ternera ecológica con chimichurri santanderino	16
Hamburguesa de ternera "Agenda 20-30, sin CO2" y con queso pasiego eco de Los Tiemblos y bacon crujiente	14
Lomitos de ternera	18
Chuletillas de cabrito	19
Carne ecológica del día de nuestros pastores	16
Pescado del día de la Lonja de Santander	22