

LA CASETA DE BOMBAS

PICOTEO

Anchoas en octavillo 15

Patatas bravas 10

Croquetas de cámbaros, el cangrejo del mar 15

Taquitos de pez roca empanados con mayonesa de anchoas y patatitas crujientes 16

Rabas de calamar 17

Rabas de alcachofas crujientes 14

Rape al ajillo 16

Chistorra de cerdo salvaje de La Sota (San Pedro del Romeral), el pueblo más auténtico de los Valles Pasiegos 13

Chorizo casero de cerdo salvaje de La Sota a la brasa, hecho por nosotros 13

Raclette de cinco quesos de El Súper de los Pastores con patatas de Valderredible 16

VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA

Alcachofas de Tudela a la brasa 16

Chuletón de tomate de Lola, de Clisol, con aguacate 14

Verduras de primavera a la brasa: zanahoria en rama, calçot, alcachofa, puerro, brócoli chirivía, boniato y pimiento para dar color 16

Espárragos trigueros a la brasa con romesco 14

Brocheta de champis bio a la brasa con alioli 12

Siete verduritas finas al wok de brasa con cinco especias y lima 14

Cinco verduritas del día a la brasa con salvia, tomillo y romero 14

Cuatro verduras de horno con bechamel gratinada 13

GUISOS Y ARROCES

Caldereta de pescado de la lonja de Santander 16

Arroz de Herederos de Viel, una familia que lleva seis generaciones cosechando y cuidando el campo en La Albufera (Valencia)

Arroz del día: de calamar o campero. ¡Pregúntanos! 16

CARNE ECO DE CANTABRIA

Entrecot de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con salsa aparte de queso de Tresviso de la quesería de Javi Campo 24

Tiras de ternera eco crujientes a la sartén con salsa Puertochico 18

Lechazo y cordero eco de Chenko, de Polaciones

Churrasquitos de lechazo de primavera 14

Chuletillas de cordero ecológico 25

HAMBURGUESAS Y PEPITOS

Hamburguesas de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña

Hamburguesa completa 'La Caseta' con queso pasiego suave o intenso, beicon eco pasiego-lebaniego, lechuga, tomate y mayonesa con mostaza violeta 16

Hamburguesa vegetal casera

Hamburguesa vegetal de caricos de Cantabria, champiñón asado, patata y remolacha con salsa de calabacín, avellanas y aceite de hierbas 15

Pepitos

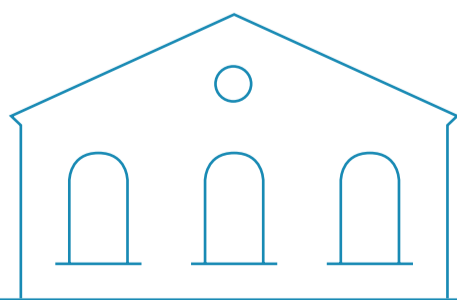
De chistorra, queso pasiego y pimiento de cristal 7

De chorizo y queso divirín 7

De ternera con cebollita confitada 7

Bocadillo de rabas 7

Servicio de pan por persona 1,50



lacasetadebombas.es

@lacasetadebombas

POSTRES Y CAFÉS

LOS POSTRES Y HELADOS CASEROS DE LA CASETA

Tarta de queso pasiego con queso fresco ecológico de Los Tiemblos, en La Sota, en San Pedro del Romeral, probablemente uno de los valles más salvajes y bonitos que quedan en el siglo XXI en Cantabria 6,5

Tarta de chocolate crujiente al estilo Hotel Crillon de Paris 6,5

Helado de queso pasiego como el de Ontaneda 5

Helado de Moka chispeado de Etiopía 5

Helado de chocolate 5

Helado del día con fruta de temporada 5

CAFÉS

Solo 2

Americano 2

Mediano 2,1

Con leche 2,2

Bombón 2,3

Cappuccino 2,5

Cold brew 2,6

Vienés 3

Blanco y negro 3,5

Carajillo "La Caseta de Bombas" 3,75

Carajillo "lebaniego" 3,75

Escocés 4,5

Irlandés 4,5

Café de filtro en Chemex 3

INFUSIONES

Ginger Lemon 2,5

Rooibos 2,5

Menta, naranja o frutos rojos

Té rojo Pur eh Bio 2,5

Té verde Gun Powder 2,5

Té negro Earl Grey 2,5

Té blanco Silver Needles 3

Té matcha 3

