



# LA CASETA DE BOMBAS

<b>COSAS DIFERENTES</b> CASERAS Y AUTÉNTICAS, PERO DEL S. XXI	ración	media ración
CECINA PASIEGA de vaca ecológica de San Pedro del Romeral con torta de pan de leña a la brasa	16	9,5
PATÉ DE TERNERA ECOLÓGICA de Siete Valles de Montaña con tostas. Para untar y no parar de soñar	12	
CHISTORRITA A LA BRASA ecológica y en forma de rueda, de nuestros primos-hermanos navarros	15	9
CHORICITO PASIEGO DE EL CHON PASIEGO ANDARÍN. Quizás sea el chorizo más rico que nos hemos comido en nuestra vida. Será porque Pablo cría a los cerdos en La Sota (San Pedro del Romeral) a 1000 metros de altitud, donde viven en libertad. Será porque comen hierba más pura que la nieve. Será porque el pimentón es ecológico y la sal, de Chiclana de la Frontera. Será porque lo cura Juanito, de Potes, sin aditivos y con mucho mimo. ¿O será por la suma de todos los puntos?	15	9
MACARRONES GIGANTES PASIEGOS DE 5 COSAS RICAS salchicha eco, choricito eco, panceta eco, bechamel gordita y queso pasiego	16	
RACLETTE CÁNTABRA-SUIZA DE 5 QUESOS FUNDIDOS con patatas de Valderredible al horno de 300º de carbón	16	9,5
<b>PICOTEO FRESQUITO</b> AL BORDE DE LA BAHÍA MÁS BONITA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA		
ANCHOAS sobadas una a una por mujeres de Laredo y Santoña (octavillo)	16	
ENSALADILLA RUSA, tremendamente pacifista. Con bonito del Norte del bueno	14	8
CATA DE TRES ENSALADILLAS viajeras y coloridas: la roja, húngara; la verde, limeña; y la amarilla, vienesa	15	9
SALPICÓN DE RAPE ALANGOSTADO Receta de hace 40 años, cuando te ponían rape en vez de langosta porque el rape no tenía ningún valor	18	10,5
<b>ENSALADAS "ANTI TODO" Y "MULTI TODO"</b> ANTIGUERRAS, ANTICORRUPCIÓN, MULTIVITAMINAS Y MULTINUTRITIVAS		
CHULETÓN DE TOMATE con picadillo de aguacate y frutas tropicales	16	9,5
SOLOMILLO DE TOMATE con queso fresco ecológico de Los Tiemblos y aceite de oliva de aceitunas olvidadas	15	9
ENSALADA DE 3 "VERDES QUE TE QUIERO VERDES" COMO CANTABA MANZANITA Y ESCRIBÍA LORCA. Lechuga ecológica de aquí, hoja de roble o espinaca, endibias BIO ultrasónicas (por la intensidad del crujido) con verduritas finas a la brasa, croutons de hierbas y vinagreta de limón de Novales, de Limones Solidarios, con miel de Liébana	15	9
ENSALADA DE 4 QUESOS CON PREMIO. Quesos que triunfan en las olimpiada del queso: fresco de cabra, de la quesería Quesos y Besos; fresco de vaca eco, de Los Tiemblos; y dos quesitos sorpresa empanados que te dejarán el recuerdo de las noches estrelladas bajo las que cuidan el rebaño estos pastores. Con lechugas y vinagreta de avellanas y almendras tostadas	15	9
<b>FRITUCOS DE LA CASETA DE BOMBAS...</b> QUE SON LA BOMBA		
PATATAS BRAVAS con patatas de Valderredible y dos salsas: alioli y brava, con receta patentada	11	6,5
CROQUETAS DE MARISQUETE de roca con bechamel cremosa hecha con leche de pasto y mantequilla pasiega	16	9,5
RABAS DE ALCACHOFAS DE TUDELA crujientitas, fritas con harina de El Vaporcito, de El Puerto de Santa María	16	9,5
6 VERDURITAS EN GABARDINA, Orly o como lo llaman ahora los libros de rectas, en tempura	14	8
RABAS DE CALAMAR del Cantábrico, crujientitas	18	
TAQUITOS DE PEZ DE ROCA EMPANADOS. ESPECIALIDAD DE LA CASA. Con mayonesa de anchoas y patatitas crujientes	18	11



# LA CASETA DE BOMBAS

VERDURAS RECIÉN COGIDAS DE EL SÚPER DE LOS PASTORES	ración	media ración
11 VERDURITAS DE LA SEMANA AL WOK/BRASA. Muy finitas, al fuego de la brasa con aceite virgen y flor de sal de Chiclana	15	9
6 VERDURITAS EN TAQUITOS, a la brasa y con romesco de la Casa	15	9
PUERROS GRATINADOS CON BECHAMEL CREMOSA	14	8
CHULETÓN DE COLIFLOR a la brasa con picadillo de perejil BIO y avellanas con cúrcuma	12	
BRÓCOLI 'AL ESTILO DE KOLDO', al horno Jospes de carbón, terso y crujiente con romesco y alioli	12	
3 SETAS BIO A LA BRASA: shiitake, portobello y champi, con cebolleta, ajito morado, pimiento choricero, kale y pak choi	13	8
ESPÁRRAGOS BLANCOS A LA BRASA. 100% navarros, 100% primaverales	16	10
<b>ARROCES SABROSONES</b> Con arroz de La Albufera, de la cosecha de octubre del 21, de un joven ingeniero de teleco y, además, agricultor por tradición. 7 generaciones con Herederos de Viel		
ARROZ MARINERO con taquitos de calamar a la brasa y alioli para untar y mezcla	19	
ARROZ PASIEGO Y CAMPERO. Arroz salteado con un poquito de todo lo bueno que tiene la familia de Los Tiemblos, en La Sota (San Pedro del Romeral): salchicha criolla, chorizo, panceta y cecina	18	11
ARROZ HORTELANO DE 9 VERDURAS. Arroz del día salteado con las verduras de la semana	16	10
<b>RECETAS CLÁSICAS Y MÍTICAS DE LA CASETA Y MULTINUTRITIVAS</b>		
ALBÓNDIGAS EN SALSA RUBIA de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con guarnición de arroz o de patatitas	20	12
TAQUITOS DE PEZ DE ROCA 'AL AJILLO COLORAO' El truco de esta salsa es el ajito morado, el pimentón eco de La Vera y el fino de 5 años de El Maestro Sierra	19	11
LA GRAN CALDERETA/MARMITA MARINERA con taquitos de pescado del día y patatita triscada	19	11
EL PLATO DEL ESQUIADOR DE ALTO CAMPOO. Patatita gratinada con queso pasiego fundido, longaniza y chorizo eco, y huevo BIO gratinado	18	
<b>HAMBURGUESAS ATRAPADORAS</b> Atrapa que sea de ternera sin antibióticos, que su comida no tenga fertilizantes químicos y que no contaminen el medio ambiente porque la ganadería extensiva reduce la huella de carbono, retiene más CO <sub>2</sub> y apoya al pequeño productor de Cantabria		
SAN PEDRO DEL ROMERAL con ternera eco, beicon de Chon Pasiego Andarín y queso tierno de Los Tiemblos	16	
ESPINOSA DE LOS MONTEROS con ternera eco, foie de rilette y jamón de pato	16	
LIÉRGANES Y LA CAVADA con queso azul, el gorgonzola cántabro, champis y cebollita confitada	16	
VALDERREDIBLE, la vegana con caricos de Valderredible y verduritas	14	
AZUL Y OMEGA 3 con pescado de la lonja de Santander	15	