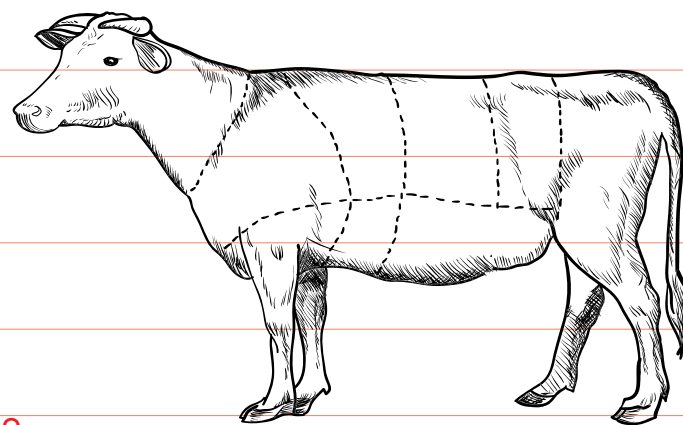


LAS CARNES DE LA CASETA DE BOMBAS

TERNERA ECOLÓGICA DE SIETE VALLES DE MONTAÑA

La carne ecológica no solo es más sabrosa, sino que también contiene nutrientes como los ácidos omega 3 y está libre de antibióticos.

- ☐ CHULETA/ENTRECOT de ternera eco 28
- ☐ TIRAS FINITAS Y CRUJIENTES de ternera eco 24
- ☐ CHURRASCO DE TERNERA ecológica 24
- ☐ SOLOMILLO DE TERNERA ecológica a la brasa 32



HAMBURGUESAS OLÍMPICAS Y BARCOS DE VELA DE LA BAHÍA

Hamburguesas con los nombres de los barcos que entrenan en el edificio de nuestros vecinos del CEAR (Centro Especializado de Alto Rendimiento) del equipo olímpico español.

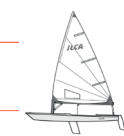
Estas hamburguesas también son olímpicas porque nuestras terneras ecológicas de Siete Valles de Montaña pastan en altura en los valles de Campoo, Valderredible y Polaciones, están libres de antibióticos y fertilizantes químicos y, a veces, cuando uno come su carne, siente que podría ir a las olimpiadas de la vida y ganar como nuestros deportistas.



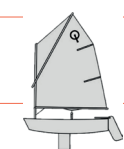
49er FX, Diego y Florian y 49er, Tamara y Paula. Ternera eco, beicon de caserío, queso de Los Tiemblos, lechuga y tomate 23



470, Jordi y Nora. Ternera eco, queso azul, el gorgonzola cántabro, champis y cebollita confitada 23



ILCA 6 Y 7, el antiguo LASER RADIAL. Ternera eco, Cervellan, el queso brie cántabro, calabacín plancha, lechuga, tomate y pesto 23



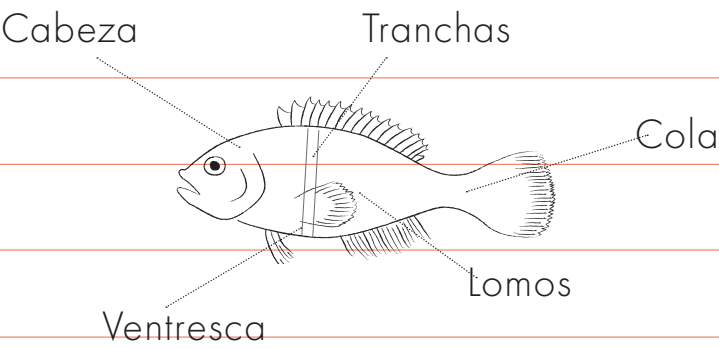
OPTIMIST la vegana con caricos de Valderredible con aguacate, tomate y lechuga 21

LOS PESCADOS DE LA CASETA DE BOMBAS

Cada uno de nuestros peces tiene nombre y apellidos; el del barco y el de los marineros que lo han pescado. Ellos son los verdaderos héroes de este asador marinero. Se levantan a las 3 de la mañana para que los demás podamos disfrutar de los manjares del mar.

No siempre tenemos disponibles todos los pescados de la carta y eso tiene una explicación sencilla: compramos el pescado a diario en la lonja y nuestros marineros a veces consiguen variedad y cantidad, y otras veces no. Sin embargo, nosotros nos seguimos yendo a la lonja para conseguir el mejor género.

CORTES



PATATAS ECO

- ☐ Patatas fritas
- ☐ Patata panadera
- ☐ Caldetera de patata

GUARNICIÓN

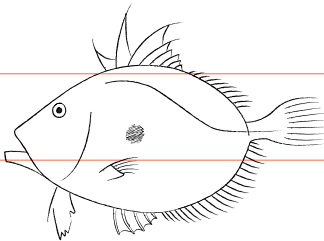
- ☐ Ensalada de lechuga
- ☐ Ensalada de tomate
- ☐ Verduritas a la parrilla

Elige 1 o 2 opciones

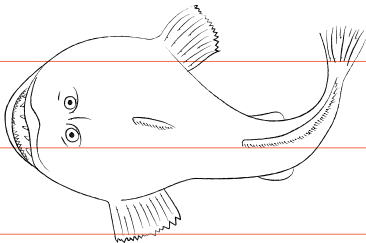
SALSAS

- ☐ **Ajillo colorao.** Especialidad de la casa: ajito morado eco, fino Maestro Sierra, caldo de pescado y aceite de oliva
- ☐ **Molinera:** Mantequilla cántabra derretida, limón, perejil y alcaparras
- ☐ **Refrito clásico santanderino:** Ajito en láminas confitado, pimiento chorricero, vinagre de manzana y aceite
- ☐ **Salpicón tropical fresquito:** dados de tomate, aguacate, mango y hierbas con aceite

CLÁSICOS DE LA CASETA

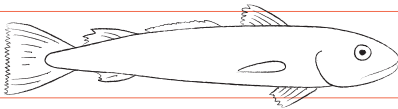


☐ **San Martín John Dory**
en otros puertos lo llaman San Pedro, San Martiño, Mucxu, Martín y hasta Gallopedro. Famoso por su punto negro y por lo sabroso, tiene mucho sodio **S.M.**

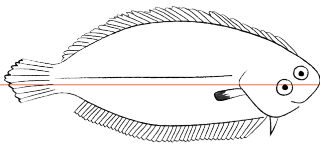


☐ **Sapito, el rape pequeño Black small monkfish**
vive en la profundidad siempre pegado al fondo, escondido y tiene la boca más grande de todos los peces. Hasta hace 30 años no se empezó a apreciar su sabor. Pez ligero de todo **S.M.**

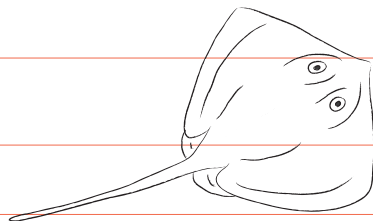
DE ARENAS PROFUNDAS



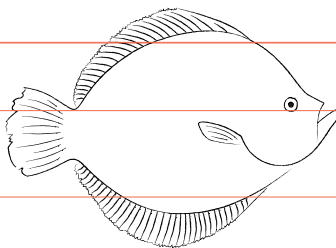
☐ **Merluza Hake**
este país no se entiende sin merluza. Son nocturnas, suben para comer por la noche y bajan a las profundidades de día. Repleta de calcio bueno para los huesos **S.M.**



☐ **Lenguado Sole**
pez plano que siempre va por el fondo marino arenoso y se sale en la lista de vitamina B6. Si estás un poco depre necesitas un buen lenguado para reponerte **S.M.**

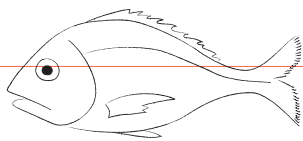


☐ **Raya Stingray**
se alimenta de crustáceos y moluscos, y nada en los fondos arenosos, donde se camufla muy bien. Impresionantemente rica con una buena ajada de pimientos **S.M.**

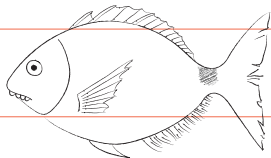


☐ **Rodaballo Turbot**
vive solo en las profundidades del mar. Ya quedan muy pocos. Es un pez para celebrar cosas importantes y dejar recuerdo **S.M.**

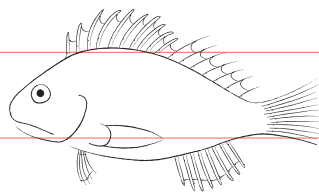
DE ROCA



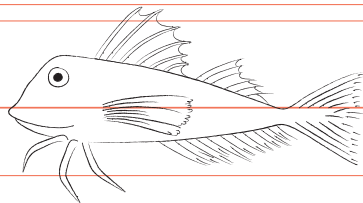
☐ **Aligote o Breca Pandora**
es un pescado blanco que pertenece a la familia del besugo. Tiene una gran cantidad de proteínas además de fósforo, potasio y vitaminas B y A **S.M.**



☐ **Jargo White sea bream**
el pez con los colmillos más afilados del mar. Los tiene así de tanto comer marisco. Vive entre las rocas cerca de la costa **S.M.**

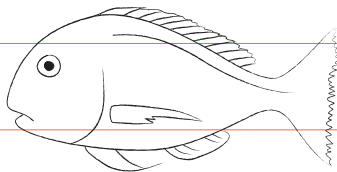


☐ **Cabracho Scorpion fish**
se esconde entre las rocas y de noche sale de captura. Tiene espinas venenosas. También tiene mucha vitamina A. El pez favorito de los mallorquines **S.M.**

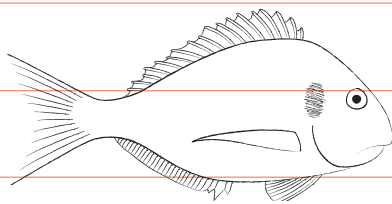


☐ **Cuco Gunard**
es el pez más punky del Cantábrico y el de los mil nombres: garneu, arete, perla, perlón, rubio, lluerná, lucerna... Es muy versátil: buenísimo al horno, a la brasa, para hacer caldo o frito en la sartén **S.M.**

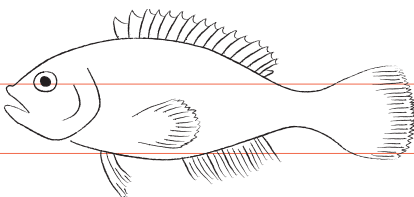
SINGULARES



☐ **Machote**
solo le llamamos así en Santander, en el resto de España Dentón y Sama en las Canarias. Le encanta cazar al acecho y sobre todo calamar **S.M.**

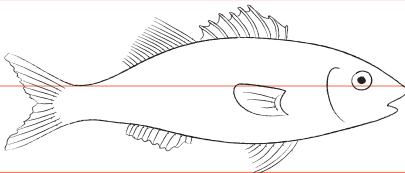


☐ **Dorada Gilthead seabream**
a los pescadores de anzuelo les encanta pescarlas y es porque al horno es uno de los mayores lujos que hay. Y además es el que más vitamina E tiene, antioxidante 100% **S.M.**



☐ **Mero Grouper**
de la mar el emero y de la tierra el cordero. Es un pez solitario que le encanta vivir entre las rocas de los fondos marinos. ¡Queda muy poco y tiene vitaminas B a tutiplén! **S.M.**

AZULES



☐ **Lubina Sea bass**
le encanta moverse entre los arenales y las desembocaduras de los ríos. Es de los peces que más fósforo tiene **S.M.**