

SANTANDER · CARTA

VESPRÁ

Cocina de autor del Cantábrico, menú corto y sala en penumbra.

Entrantes

Ostra de Santoña con hinojo y manzana verde 9,50 €

Unidad, abierta al momento

Anchoa 00 de Santoña, mantequilla ahumada y pan de masa madre 15,00 €

Cinco lomos

Vieira a la brasa, crema de coliflor y avellana tostada 16,00 €

Steak tartar de vaca vieja con yema curada 17,50 €

Ravioli de bogavante y su bisque 18,50 €

Principales

Merluza de pincho, pil-pil de sus espinas 27,50 €

Arroz meloso de carabinero 29,00 €

Mínimo dos personas, precio por persona

Pichón de Bresse, remolacha y cacao 32,00 €

Solomillo de vaca rubia gallega, jugo de asado 34,00 €

Rodaballo salvaje a la brasa 62,00 €

Para compartir entre dos

Postres

Chocolate 70 %, aceite de arbequina y sal	9,00 €
Torrija de brioche, helado de leche merengada	9,50 €
Queso de Tresviso, membrillo y nueces	11,00 €
Tabla corta	

Bebidas

Copa de vino de la casa	4,20 €
Blanco de Rueda o tinto de Ribera	
Copa de la selección del sumiller	7,50 €
Rotativa, consúltenos	
Sidra natural de Villaviciosa	9,00 €
Botella	
Champagne, copa	12,00 €
Agua mineral de manantial	3,50 €
Botella de 75 cl	
Café de tueste natural o infusión	2,60 €

Calle de la Compañía, 14 · 39001 Santander · **+34 942 21 84 60**
Precios en euros, IVA incluido. Informe al personal de sus alergias e intolerancias.
Carta de demostración creada por BlogSolutions · El restaurante y sus datos son ficticios.