


Primer Plato / First Course

Sopa de pescados y mariscos de la casa
Fish and seafood soup of the house


Caldereta de arroz con laminas de carne ibérica y jamón
Rice stew with Iberian meat and ham

 Volovan relleno de bechamel de verduritas sobre crema de choriceros
Puff pastry stuffed with vegetable bechamel over sausage cream

Segundo Plato / Second Course

Merluza fresca del cantabrico a la plancha con ragout de verduras al ajo y pimentón
Grilled Cantabrian hake with garlic and paprika vegetable ragout

Láminas de buey a la plancha con pimientos verdes fritos y patatas
Grilled beef slices with fried green peppers and potatoes

 Escalibada de verduras con setas y esparrago blanco de Lodosa a la plancha
Grilled vegetables with mushrooms and white asparagus from grilled

Postres / Desserts

Cuajada casera con azúcar o miel
Homemade milk curd with sugar or honey

Arroz con leche casero
Rice with homemade Milk



Precio / Price
20€

 Vegetariano / Vegetarian

El precio incluye pan, agua y copa de vino de año / The price includes bread, water and a glass of wine.