

# MENU

## Carta principal



### Entrantes

<b>Jamón ibérico 100% bellota</b> con tostas de pan de cristal y tomate de Tudela rallado	<b>28.00€</b>
<b>Ensaladilla rusa</b> elaborada a diario con ventresca de atun de almadraba	<b>14.00€</b>
<b>Anchoas de Santoña</b> , con tomate rallado y tostas de pan cristal (8 piezas)	<b>22.00€</b>
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> hechas todos los días y con mucho jamon (6 piezas)	<b>17.00€</b>
<b>Croquetas de rabo de toro</b> cocinado lentamente con vino tinto (6 piezas)	<b>17.00€</b>
<b>Morcilla de Sotopalacios (Burgos)</b> con pimientos del piquillo salteados con ajo	<b>12.50€</b>
<b>Tortilla de bacalao con ajetes</b> acompañada con ensalada fresca de hortalizas	<b>13.00€</b>
<b>Flores de alcachofas confitadas</b> en aceite de oliva y tostadas con sal de jamón (4 piezas)	<b>19.00€</b>
<b>Habitas salteadas</b> con jamón y ajo con yema de huevo	<b>12.00€</b>
<b>Rabas de calamar</b> calamar fresco hechos al estilo de Santander, con puntos de ali oli suave	<b>14.50€</b>
<b>Coquinas hechas en sarten</b> , con aceite de oliva, ajo y guindilla	<b>20.00€</b>
<b>Huevos rotos</b> con jamón ibérico o chistorra y pimientos de Padron	<b>14.00€</b>

## Ensaladas

<b>Ensalada César</b> con croutons, salsa de anchoas y un toque de mostaza	<b>14.50€</b>
<b>Ensalada de queso de cabra braseado</b> , con nueces y vinagreta de miel	<b>15.50€</b>
<b>Ensalada de tomate de Tudela</b> con ventresca de bonito aliñada con AOVE	<b>16.00€</b>

### Arroces y guisos

<b>Rissoto de boletus</b> cremoso con trufa y queso mozzarella	<b>16.00€</b>
<b>Arroz meloso de mariscos</b> con gambón y almejas (para 2 personas)	<b>38.00€</b>
<b>Carrillera de cerdo al Pedro Ximenez</b> guisada lentamente, con parmentier de patata	<b>18.00€</b>
<b>Callos a la madrileña</b> receta tradicional, los de aquí.	<b>16.00€</b>

### guarniciones

<b>Patatas panaderas confitadas</b> en aceite de oliva y cebolla	<b>7.00€</b>
<b>Patatas fritas clásicas</b> cortadas a diario y fritas en el momento	<b>7.00€</b>
<b>Verduras y hortalizas</b> de temporada y salteadas	<b>7.00€</b>
<b>Puré de patata</b>	<b>7.00€</b>

### Para niños (hasta 10 años)

<b>Smash Burger</b> con patatas fritas	<b>12.00€</b>
<b>Spaguetti</b> con salsa boloñesa	<b>12.00€</b>
<b>Finger de pollo</b> con patatas fritas	<b>12.00€</b>



# **LA REINOSA**

**(SANTANDER)**



## Pescados de la lonja al horno

Rodaballo al horno con sofrito de AOVE y guindilla suave (para 2 personas)	según mercado
Lubina a la espalda con reducción de bilbaína (para 2 personas)	según mercado
Lomo de salmón horneado con salsa de mantequilla , limón y eneldo	18.00€
Bacalao gratinado con ali-oli de miel y patatas panaderas	20.00€
Pulpo a feira con parmentire de patata y ali oli de pimentón de la Vera	23.00€

## Carnes

*Vacas del norte de España criadas el libertad en pastos verdes de altura*

Lomo alto de vaca a la parrilla y sal gorda	26.00€
Solomillo de ternera con salsa perigourdine o salsa de pimienta suave	29.00€
Steak tartar carne de solomillo picada a cuchillo y con yema de huevo	26.00€
Milanesa de ternera corte fino con huevo poche, queso y aceite de trufa	23.00€
Chesseburger "La Reinosá" 180gm 100% carne de ternera de primera calidad y queso cheddar	16.00€

## Pastres



Tarta fina de manzana con helado de vainilla	8.00€
Arroz con leche receta clásica de Reinosá	8.00€
Tarta fría de tres chocolates	8.00€
Nuestra tarta de queso cremosa elaborada con queso de hoja seca	8.00€
Coulant de chocolate recién horneado con helado de vainilla	8.00€
Sorbete de limón y cava	7.00€
Helados 2 bolas de fresa , vainilla, chocolate , mandarina , leche merengada , pistacho y limón	6.50€