



Entrantes

1. Jamón ibérico de bellota partido a cuchillo *Sin alérgenos*24,00 €
2. Almejas de Pedreña en salsa verde a la sartén
 21,00 €
 Almejas de Pedreña a la sartén 20,00 €
3. Pulpo a la parrilla sobre cremoso de patata y pimentón de la vera picante
 21,00 €
4. Rabas de jibión con alioli de ajo  14,00 €
 Rabas sin gluten  14,00 €
5. Croquetas cremosas de bacalao  13,00 €
6. Ensalada de jamón ibérico con foie de las Landas  18,00 €
7. Callos de bacalao  17,00 €
8. Anchoas Premium de Mingo "X Aniversario" 23,50 €
9. Anchoas con Pimientos de Isla.....20,00 €
10. Ensalada de salmón marinado en casa con vinagreta de anchoas
 18,00 €
11. Gambas blancas frescas de Huelva 20,00 €
12. Zamburiñas a la plancha con su refrito de ajo  17,00 €
13. Tartar de salmón marinado en casa  17,00 €

Cuchara

14. Pochas tempranas de isla con bogavante del cantábrico

 15,00 €

15. Cremoso de pescado con su zarzuelita de pescados y mariscos

 13,50 €

16. Salteado de Verduras con Dados de Rape 14,00 €

Arroces

17. Arroz blanco con almejas y rodaballo

 20,50 €






18. Paella especial de marisco con nécora de Noja

 20,00 €


































19. Arroz cremoso con bogavante  26,50 €

20. Rissotto de hongos con foie al parmesano  15,00 €














De Nuestros Viveros

21. Langosta de isla cocida o a la plancha 97,00 €/kg
22. Bogavante del cantábrico cocido o a la plancha 72,00 €/kg
23. Percebes del Cabo de Quejo 
.....24,00 €
24. Centollo del cantábrico 30,00 €/kg
25. Nécoras de Noja 40,00 €/kg

Pescado

26. Merluza en salsa verde con langostino salvaje
        21,50 €
27. Cочochas de merluza al pilpil, 27,00 €
- Albardadas   27,00 €
28. Cogote de merluza al horno
        25,00 €
29. Bacalao al pilpil 22,00 €
30. Lomo de bacalao asado con verduras de temporada 22,00 €
31. Albóndigas de rape a la barquereña con vieira
       20,00 €
32. Nuestros pescados del día *Consultar disponibilidad y precio* 

Carnes

33. Paletilla de lechazo confitada sobre patata panadera 25,00 €
34. Solomillo con foie fresco a la plancha al tostadillo de Potes
  29,00 €
35. Solomillo salteado con chimichurri y verduritas de temporada
 23,00 €
36. Entrecot de Cantabria a la parrilla con cristales de sal Maldon
      19,00 €
37. Chuletón de vaca vieja de Cantabria con pimientos rojos de isla
Sin alérgenos 55,00 €/kg
38. Chuletillas de cordero lechal *Sin alérgenos* 21,50 €
39. Rabo de buey al vino tinto  19,50 €