

CASONA DEL NANSA

RESTAURANTE

bienvenidos!

[para tomar con un buen vino]

Jamón ibérico acompañado de tomate rallado del terreno y pan con tomate 18€

Cecina de vaca macerada en AOVE y tomillo con picos 12€

Tabla de quesos de la zona con nueces y membrillo 14€

Anchoas de Santoña con tomate AOVE y tostas caseras 2,5€/unid.

Ensalada de tomate del terreno con bacalao desalado y piparras 10,50€

Alcachofas confitadas con vinagreta de jamón y almendras 9,50€

Espárragos de Tolosa con muselina de ibérico 12€

[para tomar con un buen vino]

Patatas bravas “La Casona” con zorza y queso Valdeon 7€

Puerros asados con queso Valdeon y tocino curado 8,50€

Rabas con mayonesa de cítricos 7€

Almejas con ajetes y almendras 12,50€

Navajas en salsa verde 14€

Mejillones limón y piparras 10€

Gamba del cantábrico a la sal (según precio de mercado)

[¿te apetece una buena cuchara?]

Almejas con pochas y salsa verde 14€

Cocido montañés 12€

Carrilleras de ternera a la cuchara con judías verdes y puré de chirivía 16€

Arroz meloso de setas y pato 16,90€

Arroz meloso de calamares y gambas del Cantábrico con verdura de temporada 14,90€

CASONA DEL NANSA

RESTAURANTE

bienvenidos!

[carnes]

Chuletas de cordero fritas con ajetes, patatas y padrones 19€

Solomillo de ternera madurada con patata tenedor y pimientos del piquillo 20€

Chuletón de ternera madurada con patata paja y pimientos del piquillo 45€

Pluma ibérica escalopada con patata a la importancia 17€

[pescado]

Bacalao con verdinas y berza 16€

Calamar relleno de patata panadera y reducción de su jugo 14€

Merluza rebozada en sartén con salteado de gulas al ajillo 15€

Lubina al horno a la espalda 17€

[postres]

Arroz con leche caramelizado 5,50€

Quesada artesana 6€

Torrija con helado de vainilla 6,5€

Sobaos pasiegos borrachos al aroma de naranja 6€

Natillas caseras 5,50€