

picoteo vaquero

CROQUETAS DE MARISCO DEL NORTE

Croquetas de nécoras con leche fresca de pasto y mantequilla de Liérganes 16

VERDURITAS AL CURRY

al más puro estilo de nuestro

compañero cocinero Johnson, de Kerala (India) 16

CATA DE CUATRO ANCHOAS

de Fredo la Estrella del Norte, Angelachu, Nuevo Libe y Solano Arriola con

regañas de Sidonia 16

RABAS DE SANTANDER

crujientes y con salsita

madrileña para untar 19

TABLA DE 4 QUESOS

10

TARTAR DE BONITO

al estilo surfero playero

de Somo 22

ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS

doblemente

asados con cata bonitera/atunera 17

tomates de España

ENSALADA DE CINCO TOMATES

con taquitos

de queso fresco de Los Tiemblos y pesto Especial Angélica 16

SALPICÓN DE TOMATES

con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana 15

LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE,

de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros

y unos vizcaínos 15

pastas artesanas

Conocimos a la familia Benedetto Cavalieri en un viaje que hicimos por Italia en 2015 buscando pequeños productores locales. Importamos su pasta desde entonces porque nos enamoramos a primera vista, como nos ha pasado este año con los hermanos Arrate e Igor, de Spiga Negra, que cultivan variedades antiguas de cereales y luego elaboran su propia pasta ecológica en Humilladero (Málaga).

RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE

con calamar de peludín de la Bahía de Santander 19

TAGLIATELLE

con grano sarraceno al funghi 19

PASTA DE TRIGO SARRACENO

con verdura en

cocotte y pesto Especial Angélica 19

FIDEUÀ DE CALAMAR

con el truco que aprendimos de

Xavi, del Xalol, un cocinero marinero de Tarragona 22

verduras ecológicas

De huertas ecológicas y de pequeños productores.

Recién recolectadas, sin químicos ni cosas

raras. El sabor auténtico de la verdura.

PANACHÉ DE VERDURAS DE LA VAQUERÍA

con verduras de la semana 17

MENESTRA

de 5 verduritas de verano

ultravitaminadas 16

ENSALADA DE CRUDITÉS

de verano con lechugas

recién cogidas y vinagreta de miel con limón 15

GAZPACHO VERANIEGO

con tomates de El Súper

de los Pastores 15

ESCALIVADA

de berenjena con pimientos rojos,

almendras tostadas crujientes con aceite de las montañas

de Alicante y hierbabuena 16

NOODLES VEGANOS

tricolores con calabacín y

zanahoria bio, cebollita de Bedoya pochada con tomate seco,

parmesano y piñones 18

huevos eco

De las gallinas felices y ecológicas de Carlos, de la

Granja Anero, que viven en libertad y se pasan el día

picoteando aquí y allí en 8.000m² de prado verde.

Recupera el placer de comer un huevo de verdad.

HUEVOS FRITOS CON CHORIZO PASIEGO

casero con patatas ultra-crujientes 16

HUEVOS FRITOS

al más puro estilo de

El Landa con morcilla ecológica de Villarcayo 17

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO

del bueno 21

HUEVOS FRITOS

con 3 cosas ricas 20

HUEVO FRITO

con puntilla y pisto de verano

sabrosón 16

pescado de la lonja de Santander

Aunque en Madrid no tenemos mar, el pescado más

rico de las aguas del Cantábrico también llega a la

capital. Cada uno de nuestros peces tiene nombre y

apellidos; el del barco y el de los marineros que lo han

pescado. Se levantan a las tres de la mañana para que

los demás podamos disfrutar de los manjares del mar.

BONITO CON TOMATE

clásico casi tan rico como el

de Casa Enrique de Solares 24

BONITO ENCEBOLLADO,

la receta clásica de

Santander, con cebolla roja de Bedoya 24

ARROZ MARINERO

con almejas, mejillones y taquitos

de pescado 24

MERLUZA

22

CUCO

23

LOMITOS DE RAPE

a la plancha 24

SAN MARTÍN

28

ternera ecológica de Siete Valles de Montaña

Siete Valles de Montaña es la primera cooperativa de

ganaderos ecológicos de Cantabria. Son nuestros ganaderos

y ganaderas valientes porque hace 15 años dieron el paso

de seguir criando sus terneras como se hacía hace 100

años: en el monte en invierno y en los puertos de alta

montaña en verano, sin fitosanitarios ni antibióticos.

ESCALOPINES DE TERNERA ECO

a la

milanesa, con patatas fritas. Y para el que quiera, gratinados

con queso pasiego 20

STEAK TARTAR DE TERNERA

con un toque de

bourbon de Chicago, vodka montañés o whisky escocés 20

PALLARDA FINA DE TERNERA ECO

a la

plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas 20

TAGLIATTA DE TERNERA ECO

a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas 24

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

con salsa boscaiola

y guanciale 17

pollo ecológico

La finca ecológica y sostenible Sarbil se encuentra a 10 km

de Pamplona, a las faldas del monte Sarbil. Aquí crían a

los pollos al aire libre, duermen durante 8 horas diarias sin

luz (en la macroindustria están 24 horas con luz artificial)

y se alimentan de maíz, trigo, cebada y las hierbas del

campo. Además, no reciben tratamientos ni antibióticos.

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO

ecológico a

la plancha con 4 hierbas de Talamanca del Jarama, limón de

Novales, fino de El Maestro Sierra y ajitos morados

de Colmenar de la Oreja 24

BURGER DE POLLO

ecologico de Sanchonar con cata

de tomates de verano 19

pato de La Llueza

Pato de la granja la Llueza: un antes y un después en el

mundo del pato. Aprendieron con la familia Duboscq

(medalla de oro 2015 al mejor foie de Francia) y nos gustaría

que se hiciera famosa para que Alejandro y Elena tuvieran

tantos clientes que todos nos pegáramos para que nos

manden un poquito. Solo tienen unos 40 patos a la semana.

MAGRET DE PATO CRUJIENTE

con salsa al

Palo Cortado. El pato es artesano, de la granja La Llueza, en

Espinosa de los Monteros, en las montañas de Burgos 23

lechazo ecológico

Lechazo de Chencho, un pastor de Polaciones,

en Picos de Europa, que lucha en pleno siglo

XXI junto con sus 14 mastines para que el lobo

no les coma sus rebaños de cabras y ovejas.

MOUSASAKA VAQUERA

con bechamel gordita

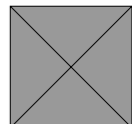
de leche fresca de pastoreo 21

CHULETILLAS DE LECHAZO

frititas y crujientes

de alta montaña, de Chencho, pastor en Polaciones (Cantabria)

y premio nacional de pastoreo, con patatas fritas 24



servicio de pan por persona 1,80