

picoteo vaquero

CROQUETAS DE MARISCO DEL NORTE

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

CATA DE CUATRO ANCHOAS

con regañás de Sidonia 16

RABAS DE SANTANDER

crujientes y con salsita madrileña para untar 19

TABLA DE 4 QUESOS

de Pastores invencibles de El Súper de los Pastores 10

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

un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos 15

huevos eco

De las gallinas felices y ecológicas de Carlos, de la Granja Anero, que viven en libertad y se pasan el día picoteando 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 eco de Villarcayo 17

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO DEL BUENO 21

verduras ecológicas

De huertas ecológicas y de pequeños productores. Recién recolectadas, sin químicos ni cosas raras. El sabor auténtico de la verdura.

ALCACHOFAS SALTEADAS

a la sartén con su jugo y virutas de jamón 16

recetas veggie

TARTAR VEGANO DE REMOLACHA 16

ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS

doblemente asados 17

ENSALADA DE CRUDITÉS

con lechugas recién cogidas y vinagreta de miel con limón 15

ESCALIVADA

de berenjena con pimientos rojos, almendras tostadas crujientes con aceite de las montañas de Alicante y hierbabuena 16

VERDURITAS AL CURRY

al más puro estilo de nuestro compañero cocinero Johnson, de Kerala (India) 16

PANACHÉ DE VERDURAS DE LA VAQUERÍA

con verduras de la semana 17

MENESTRA

de 5 verduritas ultravitaminadas 16

ALCACHOFAS FRITAS

con mahonesa de ajo negro 15

ALCACHOFAS EN SALSAS VERDE 16

TAGLIATELLE

con grano sarraceno al funghi 19

ARROZ CON SIETE VERDURITAS 19

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 ECO

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 ECO

con salsa boscaiola y guanciale 17

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 (Burgos) 23

lechazo ecológico

Lechazo de Chencho, un pastor de Polaciones, en Picos de Europa (Cantabria) premio nacional de pastoreo, 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

fideuas y arrocitos marineros

RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE

con calamar de peludín de la Bahía de Santander 19

FIDEUÀ DE CALAMAR

con el truco que aprendimos de Xavi, del Xalol, un cocinero marinero de Tarragona 22

ARROZ MARINERO

con almejas, mejillones y taquitos de pescado 24

CALDERETA MARINERA

de pescado de la lonja con patatita triscada 22

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.

MERLUZA 22

CUCO 23

LOMITOS DE RAPE A LA PLANCHA 24

SAN MARTÍN 28