

picoteo vaquero

CROQUETAS DEL NORTE

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

CATA DE ANCHOAS

con regañás de Sidonia 16

RABAS DE SANTANDER

de calamar peludín y salsita madrileña para untar 18

🌿 TABLA DE 4 QUESOS

de pastores invencibles de El Súper de los Pastores 16

PULPO A LA SARTÉN CRUJIENTE

con patatita, salsa de curry y manzana de otoño 22

tomates de España

🌿 ENSALADA TROPICAL MALAGUEÑA

de aguacate, tomate y mango con aceite de hierbas 18

🌿 ENSALADA DE CINCO TOMATES

con taquitos de queso fresco de Los Tiemblos y pesto Especial Angélica 19

🌿 SALPICÓN DE TOMATES

con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana 17,5

🌿 LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE,

de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos 21

huevos eco

De las pitas de Guillermo, de Pedaque.

HUEVOS FRITOS CON CHORIZO

de caserío vasco con patatas ultracrujientes 22

HUEVOS FRITOS CON MORCILLA

al más puro estilo de El Landa 22

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN

IBÉRICO del bueno 24

HUEVOS FRITOS CON LAS TRES

COSAS: chorizo, morcilla y jamón ibérico 24

las verduras

de huertas ecológicas y de pequeños productores nacionales. El auténtico sabor de la verdura

🌿 PIMIENTOS ROJOS

doblemente asados con aceite virgen Pago de Peñarrubia 16

🌿 ESCALIVADA

de berenjena con pimientos rojos, almendras tostadas crujientes, aceite de las montañas de Alicante y hierbabuena 16,5

🌿 MENESTRA PRIMAVERA 2025

de verduritas con salsita Popeye para untar 19

🌿 TRONCO DE CALABAZA ASADA

con manzana, miel y picadillo de nueces, almendras, y avellanas 17,5

🌿 SALTEADO DE BRÓCOLI ECO

con champis y shiitake eco 16,5

🌿 VERDURITAS AL CURRY

con salsa de coco al estilo de Kerala 17,5

🌿 ENSALADA DE COGOLLOS

con vinagreta de pimientos, zanahoria, remolacha y tomates confitados con frutos secos 18

🌿 TIMBAL DE POCHADOS:

cebollita, puerro fino gratinado con queso de oveja 17

🌿 TACOS DE BERENJENAS

rellenos de calabaza 18

ESPÁRRAGOS BLANCOS

DE NAVARRA a la plancha 21

ESPÁRRAGOS VERDES TRIGUEROS

a la plancha 21

las alcachofas

ALCACHOFAS CRUJIENTES

con mayonesa de ajo negro 19

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE 19

ALCACHOFAS SALTEADAS

a la sartén con su jugo y virutas de jamón 19,5

ternera ecológica de siete valles de montaña

Siete Valles de Montaña es la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria

STEAK TARTAR DE TERNERA ECO

con un toque de bourbon de Chicago, vodka montañés o whisky escocés 22,5

PALLARDA DE TERNERA ECO

finita a la plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas 23

TAGLIATTA DE TERNERA ECO

a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas 25

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO

con salsa boscaiola y guanciale 21,5

pollo de galo celta

Pollos camperos gallegos criados en los montes, sin prisas, con picoteo de campo y maíz del bueno

TAQUITOS DE POLLO ECO

crujientes, con champis y patatitas al Jerez 24

CORDON BLEU DE POLLO ECO

relleno de jamón y queso eco pasiego fundido de Los Tiemblos 23,5

PALLARDA DE PECHUGA FINA

A LA PLANCHA con hierbas y verduras parrilla 23

fideuà y arrochitos marineros

RISOTTO MARINERO

DE PUNTALETTE

con calamar de peludín de la bahía de Santander 22,5

FIDEUÀ DE CALAMAR

con el truco que aprendimos de Xavi, del Xaloc, un cocinero marinero de Tarragona 23,5

ARROZ MARINERO

con almejas, mejillones y taquitos de pescado de la lonja de Santander 25

las milanesas de pastoreo y sin gluten

las hacemos con carne de pastoreo, huevo eco de Pedaque y pan eco y sin gluten, de biogredos

ESCALOPINES DE TERNERA ECO

a la milanesa, con patatas fritas o ensalada 22,5

PECHUGA DE POLLO ECO

a la milanesa, con patatas fritas o ensalada 23

alta montaña

El cabrito es de Bejes, Picos de Europa. Rafa cuida de su rebaño de cabritos y todos los días sale a pasear con ellos junto a los mastines que les protegen del ataque del lobo

MOUSSAKA VAQUERA

el mítico plato griego con berenjena asada, tomate, carne de cabrito de Bejes, Picos de Europa, de alta montaña, de raza carranzana 23

MINI CANELONES

rellenos de cabrito de Bejes, Picos de Europa, cebollita, setas con bechamel cremosa y gratinados 22,5

la pescadería de la vaquería

Aunque en Madrid no tenemos mar, el pescado más rico de las aguas del Cantábrico también llega a la capital desde la lonja de Santander.

MERLUZA 24

CUCO 26

LOMITOS DE RAPE

a la plancha 26

MILANESA DE RAPE

finita, con patatas fritas y mayonesa de anchoas 24

SAN MARTÍN 29

CALDERETA MARINERA

con pescado de la lonja de Santander y patatita triscada 24