POSTRES CASEROS

Crocanti al Grand Marnier	8,00 €
Arroz con leche	8,00 €
Flan de queso	8,00 €
Leche frita	10,00 €
Tarta de queso	10,00 €
Coulant de chocolate con helado	10,00 €
Helados caseros	10,00 €
Tiramisú	10,00 €
Tarta San Marcos	10,00 €
Tarta de hojaldre	10,00 €
Tarta de chocolate	10,00 €
Soufflé (mínimo 2 personas; precio por persona)	12,00 €

MENÚ MARISCADA

(Mínimo 2 personas)

Ensalada de jamón y foie

Brocheta de rape, gambón y vieira

Sorbete de limón

Parrillada de Marisco

(Abacanto, vieira, cigala, nécora, almejas, langostinos y mejillones)

Soufflé de la casa

Blanco albariño, tinto rioja o rosado de la casa

(1 botella para cada dos personas)

61,00 € / persona

Todos los precios incluyen IVA 10%

astuy
complejo turístico ★★★

NUESTRA CARTA

Del mar a tu plato

ENTRANTES FRIOS

Ensalada de tomate de Isla con bonito de Santoña	16,00 €
Ensalada de tomate de Isla, burrata y pesto	16,00 €
Pastel de centollo	18,00 €
Foie de pato	20,00 €
Ensalada de ventresca con pimientos de Isla	22,00 €
Ensalada de Salmón con vinagreta de mango y frutos secos	22,00 €
Tataki de atún con mahonesa de aguacate	23,00 €
Salpicón de nuestros mariscos	23,00 €
Carpaccio de bacalao con vinagreta de anchoas	23,00 €
Pimientos con anchoas de Santoña	24,00 €
Jamón Ibérico cortado a cuchillo	27,00 €

ENTRANTES CALIENTES

Huevos fritos con pimientos rojos de Isla	18,00 €
Rabas	18,50 €
Vieiras	21,00 €
Pulpo	25,00 €

SOPAS Y VERDURAS

Espárragos Trigueros con virutas de jamón	18,00 €
Sopa de pescado	18,00 €
Puerros parrilla sobre salsa romesco	21,00 €
Parrillada de verduras de temporada con virutas de jamón	21,00 €
Rosa de alcachofa	21,00 €
Crema de abacanto	22,00 €

ARROCES

(MÍNIMO 2 PERSONAS/25 MINUTOS/PRECIO POR PERSONA)

Paella de marisco	19,50 €
Arroz negro de calamar y rape	19,50 €
Arroz caldoso	29,50 €
Paella especial de abacanto	29,50 €
Paella especial de langosta	33,00 €

MARISCOS

Langosta de Isla (25 minutos). Precio por Kg.	99,00 €
Abacanto (25 minutos). Precio por Kg.	82,00 €
Centollo del Cabo Quejo (25 minutos). Precio por Kg.	47,00 €
Nécoras de Noja. Precio por Kg.	47,00 €
Gambas frescas a su gusto	29,00 €
Almejas a la marinera o a la sartén	29,00 €
Parrillada de marisco (mínimo 2 personas). Precio por persona (Abacanto, cigala, langostinos, nécora, almejas, mejillones y vieras)	49,50 €

PESCADOS DEL DIA

Machote	31,00 €
Rape	31,00 €
Rodaballo	31,00 €
Jibión fresco a la plancha con ali-oli	31,00 €
Cocochas de bacalao	31,00 €
Delicias de merluza	31,00 €

CARNES

Entrecot a la pimienta	28,00 €
Solomillo al queso de Tresviso	28,00 €
Magret de pato con puré de manzana, frutos rojos y salsa de hongos	28,00 €
Chuletón de vaca madurada. Precio por Kg	45,00 €

PLATOS INFANTILES

Nuggets de pollo con patatas	13,00 €
Arroz a la cubana	13,00 €
Pasta con tomate	13,00 €
Pizza de jamón o 4 quesos	16,00 €

PAN: 2,70€ COMENSAL

Cada plato contiene los alérgenos indicados con los iconos, excepto los contenidos en su propio nombre:

Gluten, Crustáceos, Huevo, Pescado, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos secos, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos