



MEDALLA DE ORO
AL MÉRITO TURÍSTICO 2011



Carta de Restaurante DE PICOTEO

- Jamón Ibérico de bellota partido a cuchillo.....19,50 €
- Almejas de Santoña en nuestra salsa marinera salsa roja o sartén..... 20,00 €
- Pulpo a la Parrilla con Patata de Valderredible, Pimentón de la Vera y Aceite de Arbequina..... 16,50 €
- Anchoas de Mingo Artesanales (Santoña) y Pimientos de Isla.....16,50 €
- Rabas de las de Jibión con Ali Olí de Ajo.12,00 €
- Croquetas de Bacalao según M^a Luisa.....11,00 €
- Ensalada de Ventresca de Bonito con cebolla roja de Isla.....15,00 €
- Ensalada de jamón Ibérico Y Foie de las Landas con Frutos Secos.....16,00 €
- Callos de Bacalao con gelatina... "Exquisitos"14,50 €
- *Anchoas Selección Oro de Mingo*18,00 €

ENTRANTES

- Pochas con bogavante del Cantábrico.....12,50 €
- Cremoso de pescado con su Zarzuelita de pescados y mariscos.....11,00 €
- Rissotto de Hongos con Foie al Parmesano.....12,00 €
- Paella Especial de Mariscos.....17,00 €
- Arroz Blanco con almejas y pescado del día19,00 €
- Arroz con Bogavante del Cantábrico24,00 €



**MEDALLA DE ORO
AL MÉRITO TURÍSTICO 2011**



DE LOS PASTOS Y CORRAL

- Paletilla de Lechazo Confitada sobre Patata Panadera Encebollada.....20,00€
- Solomillo con foie a la plancha al Tostadillo de Potes.....21,00€
- Magret de Pato a la parrilla con frutos de temporada en Salsa Agridulce.....16,00€
- Entrecot de Cantabria a la Parrilla con cristales de Sal Maldon.....16,00 €
- Carrilleras de Ibérico estofadas con Boletus Edulis.....15,50 €
- Chuletillas de *Lechazo* 19.00 €
- Chuletón de Vaca Vieja de Cantabria con Pimientos Rojos de Isla.....50,00 €/ Kg.

PARA TERMINAR, DESPEDIDA DULCE, LOS POSTRES.

- Pastel al horno de Queso Fresco de Guriezo.....4,75€
- Hojaldre con Fruta de temporada y Nata natural.....5,25 €
- Esencia de Tiramisu en copa.....5,00€
- Crema Cántabra caramelizada.....4,50€
- Tarta de Higos en almibar con infusión de miel.....5,00 €
- Volcán de chocolate con crema inglesa..... 4,75 €
- Tarta de Dos Chocolates.....5,00 €
- Sorbete del día.....3,75€

IVA 10% incluido



**MEDALLA DE ORO
AL MÉRITO TURÍSTICO 2011**



DE NUESTROS VIVEROS...

-Gambas frescas de Huelva.....	16,50€
-Langosta del Cantábrico.....	85,00€/ kg
-Bogavante de Nuestra Costa.....	50,00€/kg
-Centollo de Noja.....	35,00€/kg
-Nécoras de Isla.....	30,00€/kg
-Percebes de Aquí.....	20,00 €

DE NUESTRAS COSTAS, DE LA MAR, DE LOS MARES

-Lomos de merluza con almejas en salsa verde.....	18,50€
-Lomo de rodaballo al horno o la parrilla con Patata Panadera o Verduras.....	20,00€
-Cochas de merluza al pilpil Albardadas o con Refrito.....	23,00€
-Bacalao al pilpil cocido a baja temperatura o Club Ranero.....	19,00€
-Lomo de bacalao asado con verduras naturales de temporada en salsa de su propio asado.....	19,00€
-Albóndigas de rape con almejas de ancillo a la barquereña.....	18,50€
-Cogote de merluza de anzuelo al horno con emulsión de almejas.....	19,00€

“Pregunte por Nuestros Pescados del Día”