

Ensalada de la huerta: Lechugas variadas, tomate, jamón, maíz, piña, nueces y pasas (S/G).....	9,50
Ensalada de pollo con una ligera salsa de yogurt.....	10,40
Ensalada templada de espinacas y bacalao confitado con vinagreta de tomate, mejillones y olivas negras (S/G).....	11,90
Ensalada de pulpo con base de patata confitada con pimentón, muselina de pimientos y virutas de anchoa (S/G).....	15,50
Ensalada templada de taquitos de solomillo salteados con picatoste, tomatitos y ligera salsa de queso (S/G).....	16,50
Ensalada mixta (S/G).....	8,90
Pepe Luis: Jamón Ibérico con puré de tomate, ajo y tostas horneadas (S/G).....	18,90
Cecina de León con queso de cabra, cebolla confitada y tostas con aceite (S/G).....	16,90
Carpaccio de ternera de Cantabria con aceite de boletus, cristales de sal de vino y rúcula (S/G).....	14,90
Anchoas de Santoña con pimientos asados en casa (S/G).....	16,90

Precio IVA incluido / Servicio de pan 0,90 €

S/G.: Alimentos cocinados sin gluten o con posibilidad de adaptarlos para celíacos previo aviso en mesa.

– Disponemos de pan sin gluten –

ensaladas

entrantes fríos

Chipirones a la parrilla con alioli casero y cebolla confitada (S/G)	16,80
Delicias de pollo empanadas en provenzal con 3 salsas	10,50
Croquetas de jamón	8,50
Selección de croquetas	8,90
Saquitos de queso fresco, puerro y gambas	9,90
Rabas de calamar del Cantábrico	9,90
Risotto de hongos y setas con galleta de parmesano y reducción de Módena (S/G)	14,90
Arroz marinero con langostinos	15,50
Falso ravioli de calamar fresco relleno de txangurro en salsa de langostinos y soja (S/G)	16,50
Fideos de soja salteados con juliana de verduras, langostinos y almendra (S/G)	13,50

Precio IVA incluido / Servicio de pan 0,90 €

S/G.: Alimentos cocinados sin gluten o con posibilidad de adaptarlos para celiacos previo aviso en mesa.

– Disponemos de pan sin gluten –

entrantes calientes

arroz y pasta


RESTAURANTE

Zamburiñas gratinadas con txangurro y alioli de miel	14,40
Taquitos de solomillo al wok con verbena de patatas (S/G).....	18,50
Costillitas de cerdo a la brasa cocinados a baja temperatura y acabadas en la parrilla con salsa barbacoa y chimichurri casero (S/G).....	10,50
Hamburguesa Mataleñas (175g de carne de ternera 100% d.o Cantabria) con lechuga, tomate, cebolla confitada y patatas fritas (S/G)	10,60
Hamburguesitas de Kobe con galletas de quesucos de Cantabria, chips de plátano y puré de ibéricos (S/G)	13,50
Lubina a la sal con salsa alioli y refrito de ajo (S/G).....	16,90
Medallones de rape con salsa de langostinos	19,50
Lomo de rodaballo asado con salsa de soja y mahonesa de trigueros	19,50

Precio IVA incluido / Servicio de pan 0,90 €

S/G.: Alimentos cocinados sin gluten o con posibilidad de adaptarlos para celíacos previo aviso en mesa.

– Disponemos de pan sin gluten –

picoteo gourmet

pescados

GOLF / MATALEÑAS

— RESTAURANTE —

Hamburguesa de buey (250 gr) a la parrilla con medallón de foie, chips de yuca y puré de castañas 14,50

Chuletón de ternera 100% D.O. Cantabria, envejecida mínimo 28 días a la parrilla con guarnición (S/G)..... 34,10/Kg

Cochinillo deshuesado confitado con piel crujiente y puré de pera (S/G).. 16,90

Solomillo a la plancha con salsa al gusto (pimienta verde, queso) (S/G)..... 18,80

Solomillo a la plancha con medallón de foie 20,80

MENÚ INFANTIL (incluye agua y helado)

Espaguetis con tomate 7,50

Delicias de pollo con croquetas y patatas fritas 9,50

Precio IVA incluido / Servicio de pan 0,90 €

S/G.: Alimentos cocinados sin gluten o con posibilidad de adaptarlos para celíacos previo aviso en mesa.

– Disponemos de pan sin gluten –

carnes

Menú infantil

Tarta de queso horneada con salsa de mango	3,90
Cre moso de chocolate con salsa de chocolate blanco y oliva virgen	4,50
Tartita de chocolate con crema de vainilla, polvo de naranja y almendra	4,50
Tarta de Santiago casera caramelizada sobre sopa de galleta y reducción de Tostadillo.....	4,00
Bola de helado.....	2,20
Valenciano..... (zumo de naranja natural, helado de vainilla y Cointreau al gusto)	6,00

Precio IVA incluido / Servicio de pan 0,90 €

S/G.: Alimentos cocinados sin gluten o con posibilidad de adaptarlos para celíacos previo aviso en mesa.

– Disponemos de pan sin gluten –

postres caseros