

Entrantes Frios

Pastel de CABRACHO Y ERIZOS con pan tostado y salsa	15€ ●
Corte de FOIE relleno de higos con compota de manzana y mermelada de naranja amarga y polvo de pistachos	18€ ●
Jamón IBÉRICO con rebanada de pan con tomate	20€ ○
Ensalada de AGUACATE langostinos y yuca con salsa rosa	14€ ○
Ensalada templada de PULPO , hojas verdes, con vinagreta de almejas y erizos	16 € ○
ANCHOA del cantabrico con pimiento asado	20€ ○

Entrantes Calientes

ARROZ braseado con guisantes y cocochas de merluza (2 pax)	36€ ○
COCIDO MONTAÑES	12€ ○
CROQUETAS de jamón con mermelada de pimiento	12€
VERDURITAS de temporada “braseadas a la parrilla” con carbón de encina, acompañada de salsa romescu	19€ ○
RABAS de calamar	14€ ●
PENCAS DE ACELGA rellenas de setas y zamburiñas	16€ ○
Tentáculo de PULPO gallego (300gr) a la brasa con patata rota, “picada” de cebolleta, pimiento amarillo y cilantro	25€ ○
MORCILLA con cebolla caramelizada	10€ ○
CHISTORRA a la brasa	9€ ○

Plato combinado infantil

ESPAGUETIS con tomate queso y lomo a la plancha	10€
--	-----

○
Sin gluten

●
Adaptable

Pescados a la Brasa

BACALAO con pisto marinero ahumado y langostinos	18€ ○
PESCADO del día a la brasa	CIP ○
MERLUZA en salsa verde con almejas (sin brasa)	16€ ●

Carnes a la Brasa

Chuletón de VACA VIEJA extra madurada	40€/kg ○
SOLOMILLO de vaca	23€ ○
ENTRECOT de vaca vieja	20€ ○
CHULETILLAS de cordero	19€ ○
CALLOS de wagyu guisados “como siempre”	13€

Guarniciones a elegir ○

VERDURITAS salteadas con aceite de oliva
Patata nueva **ASADA** con mojo rojo
PATATAS fritas con pimientos de Padrón

Salsa a elegir acompañamiento de carnes...(queso, tomate, vino..) 2.00€

Postres

MANZANA DE TEMPORADA al horno con canela y helado de limón	7.00€ ○
HELADO de QUESUCOS de Cantabria, mermelada de arándanos y fresas	6.50€ ○
COULANT DE CHOCOLATE con helado de avellana (8 min.)	6.50€
TARTA de QUESO al horno	6.00€
HELADOS caseros: avellana, limón, chocolate, frambuesa, café irlandés, canela	6.00€ ○

CASA SETIEN