

CASA SANTOÑA

PLAZA DE ESPAÑA, 3 - LOS MOLINOS



PLAZA

DE LA CASA

Anchoas Extra del Cantábrico	6'00	11'00
Anchoas 00 del Cantábrico	10'00	18'50
Boquerones en vinagre	5'00	9'00
Matrimonios	5'50	10'00
Sardinias Marinadas <i>con ajo blanco</i>	7'50	13'00
Sardinias Anchoadas <i>"Salazón de Santoña"</i>	5'50	9'00
Pastel de Cabracho estilo Donosti	5'50	9'00
Carpaccio de gamba roja <i>del Cabo de Gata</i>	16'00	

AHUMADOS

Atún	5'50	10'00
Bacalao	5'50	10'00
Salmón	5'50	10'00
Emperador	5'50	10'00
Trucha	6'00	10'50
Sardinias	5'50	10'00
Festival de ahumados	14'00	

CONSERVAS

Sardinillas en aceite de oliva	3'50	
Zamburiñas en salsa de vieiras	3'50	
Mejillones en escabeche 8/12	3'50	
Mejillones en escabeche 7/10	5,50	
Mejillones en escabeche 6/8	6'50	
Navajas al natural	6'50	
Ventresca de atún	4,50	
Ventresca de bonito	6'50	
Berberechos 30/40	8'50	
Berberechos 20/30	12'80	

SALAZONES

Mojama de Atún Extra	5'50	9'00
Huevas de Maruca	6'00	10'00

TOSTAS

Anchoas del Cantábrico	5'50	
Matrimonios	5'50	
Ahumados (Elige uno de nuestros ahumados)	5'50	
Festival de ahumados	6'50	
Jamón Ibérico	5'50	
Pimientos con anchoa	5'50	
Queso asturiano con anchoas	6'50	

QUESOS Y EMBUTIDOS

Queso manchego curado	5'00	8'00
Cecina de León	6'00	10'50
Queso asturiano	6'00	10'50
Tabla de quesos	18'00	
Jamón Ibérico de bellota <i>"Castro y González"</i>	19'50	

DE LA HUERTA

Gazpacho con guarnición <i>(En temporada)</i>	4'50	
Tomates verdes fritos	5'50	10'00
Verduras a la plancha <i>"al dente"</i>	6'00	10'00
Espárragos trigueros a la plancha	6'00	10'50
Alcachofas caramelizadas con foie	10'50	
Corazones de alcachofa a la plancha	10'00	
Pimientos a la vasca	10'00	
Ensalada Mixta	6'00	10'00
Ensalada de queso de cabra	6'50	11'50
Ensalada de tomate con ventresca	11'00	
Ensalada de tomate, burrata y anchoas	11'00	

ESPECIALIDADES

Boquerones adobados	5,00	9,00
Lomos de sardina en adobo	5'00	9'00
Croquetas caseras <i>(Jamón/Gambas/Mixtas)</i>	6,00	10,00
Pulpo <i>(Gallega / Plancha)</i>	9,00	15'00
Buñuelos cremosos de bacalao	7'50	10'00
Tempura Casa Santoña	13'50	
Patatas fritas caseras <i>(Aliolis/Bravas/Mixtas)</i>	6,50	
Chorizo criollo	4,00	
Butifarra blanca	4,50	
Morcilla de Burgos	5,50	
Perrito caliente	4,00	
Mini hamburguesas <i>(6 ud)</i>	11,00	
Sepia a la plancha	12,50	
Vieiras a la plancha	12,50	

CARNES

Hamburguesa Casa Santoña	7'00	
Pepito de ternera	6'50	

· AL PESO ·

Lomo Alto	48'00	€/Kg
Entraña al corte argentino	33'00	€/Kg
Vacio al corte argentino	33'00	€/Kg

PESCADOS

Lomos de bacalao en Orly	12'00	
Bacalao Trainera plancha	19'00	
Atún rojo balfegó plancha	22'50	
Tataki de atún rojo balfegó	21'50	
Tartar de atún rojo balfegó	20'00	

BODEGA

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Gorgorito 2018. <i>Verdejo</i>	10'50	
--------------------------------	-------	--

D.O. CA LA RIOJA

Real Rubio Blanco 2018 <i>Mluz</i>	10'50	
------------------------------------	-------	--

D.O. RÍAS BAIXAS

Os Areeiros 2018. <i>Albariño</i>	12'00	
-----------------------------------	-------	--

D.O. VINOS DE MADRID

Albillo 2018. <i>Albillo Real</i>	18'00	
-----------------------------------	-------	--

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

Fortaleza 2018. <i>Cigales</i>	10'50	
--------------------------------	-------	--

Javier Asensio 2018. <i>Garnacha</i>	12'00	
--------------------------------------	-------	--

VINOS TINTOS

D.O. RIOJA

Real Rubio Joven 2018 Selección. <i>Tempranillo y Garnacha</i>	10'50	
--	-------	--

Real Rubio 2018 Ecológico. <i>Tempranillo y Garnacha</i>	10'50	
--	-------	--

Gorgorito Crianza 2015. <i>Tempranillo</i>	13'50	
--	-------	--

Sierra Cantabria Selección Cosecha 2016. <i>6 meses barrica. Tempranillo</i>	14'50	
---	-------	--

Real Rubio Crianza 2016. <i>Tempranillo y Graciano</i>	14'50	
--	-------	--

Real Rubio Crianza 2016 Ecológico. <i>Tempranillo y Graciano</i>	15'50	
--	-------	--

Azpilicueta Crianza 2016. <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	17'00	
--	-------	--

Ramón Bilbao Crianza 2016. <i>Tempranillo</i>	18'00	
---	-------	--

D.O. RIBERA DEL DUERO

Castillo Peñaranda 2018. <i>Tinta Fina</i>	10'50	
--	-------	--

Castillo Peñaranda Roble 2017. <i>Tinta Fina</i>	12'00	
--	-------	--

Gorgorito Roble 2017. <i>5 meses en barrica. Tempranillo</i>	13'50	
--	-------	--

Fortaleza Roble 2018. <i>Tempranillo</i>	14'00	
--	-------	--

Alidis Roble 2017. <i>6 meses en barrica. Tempranillo</i>	14'50	
---	-------	--

Castillo Peñaranda Crianza 2015. <i>Tinta Fina</i>	15'50	
--	-------	--

Fortaleza Crianza 2015. <i>Tempranillo</i>	15'50	
--	-------	--

Alidis Crianza 2015. <i>Tempranillo</i>	18'50	
---	-------	--

D.O. VINOS DE MADRID

Senda 2011. <i>10 meses en barrica. Garnacha</i>	16'00	
--	-------	--

Inicio 2011. <i>Garnacha</i>	21'00	
------------------------------	-------	--

D.O. BIERZO

Pago de Valdoneje 2016. <i>4 meses en barrica. Mencía</i>	18'00	
---	-------	--

D.O. TORO

Madremía 2016. <i>9 meses en barrica. Tinta de Toro</i>	19'00	
---	-------	--

OTROS VINOS

Pedro Ximenez Gran Barquero <i>(por copas)</i>	2'50	
--	------	--

Cava Brut Nature	15'00	
------------------	-------	--

tu botella para llevar con un 30% de descuento

POSTRES CASEROS

Milhojas de nata y crema	5'50	
Milhojas de chocolate	5'50	
Chocolate en tres texturas	5'50	
Tarta cántabra de queso	5'50	
Tiramisú de mascarpone	5'50	
Flan de nata y yema de huevo	5'50	
Helados Artesanales <i>(una ó dos bolas)</i>	3'00	4'50