



Náyade

Precio: 168,00€

Cóctel de bienvenida (1 h y 45 min.)

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.

Ensaladilla de langostino y encurtidos.

Rulo de salmón ahumado con crema de eneldo.

Tataki de atún con foie y gel de mango.

Mejillones en escabeche.

Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo.

Canelón de cecina relleno de crema de setas.

Mini blinis con foie y jamón de pato.

Torreznos sorianos en hogaza.

Croquetas de jamón.

Croquetas de boletus.

Rabas del cantábrico.

Quiche de txangurro y mahonesa de albahaca.

Tacos de merluza con salsa tártara.

Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.

Brocheta de langostinos crujientes.

Taco de bacalao con alioli de ajo negro.

Minihamburguesa con cebolla caramelizada y queso.

Brochetas de pollo marinado.

Isla de quesos de Cantabria. Composición de 5 quesos, diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.

Isla de encurtidos. Composición: aceituna gordal, aceituna con de anchoa, negra, aliñada, manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.

Isla de vermut y cervezas clásicas.

Isla de Aperol spritz y cava.

Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas y setas.

En mesa

Primer plato

Castilla Termal Solares

Merluza rellena con crema de nécoras.

Sorbete

Sorbete de piña con gran manier.

Segundo plato

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde.

Postre

Delicia de tres chocolates con helado de frambuesa.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda

Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero

Espumoso: Blanc de blancs D.O. Cava.

Agua, café e infusiones