Cántabro

Precio: 199,00€

Cóctel de bienvenida* (1 h y 45 min.)

Mejillones en escabeche

Bacalao con alioli

Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo

Croquetas de jamón

Croquetas de boletus

Queso Divirín con sus regañas

Torreznos sorianos en hogaza

Almejas finas con ajada

Navajas a la cazuela

Chipirones encebollados

Rabas del cantábrico

Bonito a la brasa

Chorizo de potes a la brasa

Crujiente de cerdo lacado a la brasa

Mini burguer de frisona IGP

Entraña a la brasa

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 vemut y cervezas clásicas.

Isla de Aperol spritz y cava.

Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas y setas.

Jamón al corte

En mesa

Primer plato

Machote con ajada, patatas panaderas y ensalada verde.

Castilla Termal Solares

Sorbete

Sorbete de nuestro vino tinto Converso Crianza.

Segundo plato

Solomillo de vacuno con salsa bejes Tresviso y verduritas de temporada.

Postre

Tarta de hojaldre y mantequilla con helado de vainilla.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero
Espumoso: D.O. Cava Blanc de blancs
Agua, café e infusiones