

**Todas** las mañanas con mimo alimentamos nuestro ganado para obtener la mejor leche con la que elaborar nuestros mejores productos de manera tradicional.

Además toda la carne de esta carta procede de nuestra granja, garantizando su alimentación y cuidado, para que usted pueda degustarla con total confianza.

Gracias por confiar en nosotros y ayudarnos a mejorar cada día  
“Los Pasiegos”

## Nuestras Ensaladas

- Ensalada Sana compuesta por Lechuga, Tomate, Cebolla, Añón, Espárragos, Aceitunas y Mozzarella de Búfala. 6,50 €
- Ensalada Luis, Tomate, Espárragos, Huevo, Mozzarella, Aceitunas y Añón. 6,50 €
- Ensalada de Boquerones, Anchoas y Pimientos con Vinagreta de Remolacha. 8,00 €
- Ensalada Templada de Queso de Cabra con Tomate Caramelizado y Nueces. 8,50 €
- Ensalada de Jamón Ibérico y Foie con Piñones, Pasas y Vinagreta Balsámica. 10,75 €
- Ensalada de Ventresca con Pimientos del Piquillo y Cebolla Confitada. 11,50 €

## Algo de la Huerta

- Parrillada de Verduras de nuestra Huerta con Ali-Oli Casero de Oliva Virgen 7,50 €
- Espárragos Rellenos de pudding de Cabracho Gratinados con Salsa Holandesa 12,50 €
- Saltado Pasiégo con Ajetes, Gulas, Setas y Serrano 14,50 €

## Algo para Picar

- Cola de Langostino al Ajillo 11,25 €
- Pudding de Cabracho con Salsa Mahonesa 7,00 €
- Czeina de León con Aceite de Albahaca y viruta de Parmesano 12,50 €

## Seguimos Picando

- Surtido de Embutidos Ibéricos D.O Guijuelo 14,50 €
- Surtido de Entremeses Fríos y Calientes 16,00 €
- Surtido de Delicias Fritas de la Casa 11,00 €
- Rabas con Cebollita Frita 7,00€
- Patatas Gratinadas con Queso de la Pasaiega y Bacon 6,80 €
- Queso Frito de las Garmillas 9,00 €
- Moreilla (Auténtica Moreilla Lebaniega con Cebolla Pochada) 5,70 €
- Chorizo al Vermut (Chorizo de Santi el de La Cavada con vermut artesano de Mariano) 6,90 €
- Callos del Abuelo Nardo (Como le gustaban a nuestro Abuelo, caseros y un poco potentes) 7,10 €
- Mollizjas a la Provenzal. 13,50 €
- Mejillones Tigre (8 unidades) 6,00 €
- Langostinos Madagascar a la Plancha (12 unidades) 15,40 €

## Unos Arroces

- Risotto Meloso de Hongos y Trigueros aromatizado al Pedro Ximénez con Lascas de Auténtico Parmesano 8,50 €
- Risotto Meloso de Quesos de Cantabria y Bacón con Lascas Auténtico Parmesano 7,60 €
- Risotto Meloso de Calamarés y Bacón 8,50 €

## Unas Sartenes y Revueltos

- Del Mar (Huevos de Corral, Patatas, Langostinos y Gulas) 9,50 €
- De la Dhesa (Huevos de Corral, Patatas, Jijas, Moreilla y Jamón Ibérico) 9,50€
- De la Huerta (Huevos de Corral, Patatas y Verduras de Nuestra Parrilla) 8,00 €
- Huevos con Foie (Huevos de Corral, Patatas, Escalopa de Foie Fresco y Reducción de Uva Pasa) 11,50 €
- Revuelto de Moreilla (Huevos de Corral, Moreilla de Potes, Patata Pochada, Cebolla, Pasas y Piñones) 8,70 €
- Revuelto de Hongos y Jamón Ibérico con Virutas de Foie 11,80 €

## Menús Para Niños

Todos los menús para niños incluyen  
Pan, Refresco y Hielo.

- Pasta con Tomate 7,50 €
- Solomillo de Pollo empanado, Croquetas Caseras y Patatas Fritas 7,50 €
- Delicias de Pescado, Croquetas Caseras y Patatas Fritas 7,50 €

## Pescados

- Pimientos Rellenos de Bacalao 8,50 €
- Cocochas de Merluza en Salsa Verde 11,50 €
- Lubina a la Plancha con Refrito 14,00 €
- Dorada a la Plancha con Refrito 14,00 €
- Lomos de Bacalao al Pil-Pil de Hongos 16,50 €
- Lomo de Bacalao Confitado al Ajoarriero con Tomate 16,50 €
- Merluza Rellena de Langostinos con Crema Americana al Brandy 16,50 €

## Carnes

- Solomillo de Buzo de Navajeda a la Plancha 15,50 €
- Solomillo de Buzo de Navajeda al gusto 17,20 €
- Solomillo de Buzo de Navajeda al Foie 17,80 €
- Escalopines de Solomillo en Salsa de Setas 15,50 €
- Entrteot de Navajeda a la Plancha 14,50 €
- Chuletta de Ternera a la Plancha de Ganadería Propia 24 €/Kg
- Lchazo Asado al Horno en su Jugo 16,50 €
- Cochinillo Asado al Horno en su Jugo 16,00 €

## Nuestros Helados

Consulte nuestra selección de Helados fabricados a diario por nuestro equipo de cocina de manera tradicional y con nuestra leche de Granja.

Copa de 2 Bodas...

- Sobao Pasiégo *sabor de Cantabria* 4,00 €
- Quesada *nuestro producto de una manera diferente* 4,00 €
- Queso *de Los Valles Pasiégos* 4,00 €
- Yogurt *de gran cremosidad y sabor único* 4,00 €
- Nocilla *crema dulce de cacao y Avellanas* 4,00 €
- Avellana *tostada de sabor intenso* 4,00 €
- Turrón *con almendra marcota* 4,00 €
- Vainilla *intensa pasiega* 4,00 €
- Chocolate *Belga y leche* 4,00 €
- Dulce *de leche dulzura y cremosidad del caramelo* 4,00 €
- Frzsa *natural, Delicious!* 4,00 €
- Trufa *de Chocolate, Crema de Vainilla y Cacao en polvo* 4,00 €

# Nuestros Caldos

## Riojas

- Envite Cosceha Rioja 7,50 €
- Ullera Frizzante 5.5 8,50 €
- Glorioso Crianza 10,50 €
- Monte Real Crianza 11,00 €
- Ramón Bilbao Crianza 12,00 €
- Piérola Crianza 12,00 €
- Beronia Crianza 12,00 €
- Viña Albina Reserva 13,50 €
- Ramón Bilbao Reserva 14,50 €
- Monte Real Reserva de la Familia 15,00 €
- Rioja De Padre (de Autor) 16,00 €
- Glorioso 3/8 6,90 €

## Ribera del Duero

- Cepa Gavián 15,00 €
- Traslascuostas Cosceha 10,00 €
- Raíz de Guzmán Crianza 18,00 €
- Emilio Moro Crianza 19,80 €

## Rosado

- Gran Feudo Chivite 8,00 €
- Lambrusco 8,90 €
- Peñascal 8,90 €
- Matzus 8,90 €

## Blancos

- Finea la Fuente 7,50 €
- Casona Micaglia (Cantabria) 8,00 €
- Cyatho Rueda de Fernández Piérola 8,00 €
- Albariño Contrapunto 10,90 €
- Ullera Verdejo Frizzante 5.5 9,50 €
- Moscato 10,50 €
- José Pariente Rueda Verdejo 12,90 €