

Menú nº1: 40€ por persona

- Cata de 3 ensaladillas con 3 cosas ricas
- Solomillo de tomate ecológico de Cantabria con queso fresco de los Tiemblos y aceite cornicabra de Toledo.
- 5 verduritas del día a la brasa con romesco
- Rabas de verduras de productores de el Súper de los pastores
- Arroz marinero de calamar a la brasa.
- Taquitos de pescado de Roca al ajillo "colorao"
- Surtido de postres caseros

Menú nº2: 50€ por persona

- Tabla de quesos ecológicos de Cantabria
- Chuletón de tomate de Cantabria con fruta de temporada y aceite especial de hierbas
- 5 verduritas del día a la brasa con romesco
- Croquetas de cámbaros
- Chorizo y chistorra de cerdo salvaje a la brasa
- Chuleta de ternera ecológica con salsa aparte de queso de Tresviso de Javier Campo
- Surtido de postres caseros

Cada uno de los menús incluye vino blanco Rueda y vino tinto Rioja de la casa al igual que agua y refrescos, así como café al final de la comida.

Mencionar también que los platos serán para compartir para cada 4 personas cada uno.