



RCMS

RESTAURANTE

ENTRADAS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	18,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>D.O.P LOS PEDROCHES*</i>	25,00
CARPACCIO DE PULPO Y HELADO DE MANZANA VERDE	14,00
TARTAR DE ATÚN ROJO Y CAVIAR DE TOMATE	14,00
ALMEJAS A LA SARTÉN	20,00
PULPO A LA GALLEGA Y ACEITE TEMPLADO	20,00
VENTRESCA DE BONITO Y PIMIENTOS CONFITADOS	16,00
TEMPURA DE VERDURITAS Y FOIE CON PX	14,00
RABAS DE CALAMAR	12,00
RABAS "DE CABEZA"	18,00
CROQUETAS DE JAMÓN	10,00

CUCHARA Y ARROZ

GUISO DE TEMPORADA	12,00
ARROZ DE BOLETUS Y FOIE CARMELIZADO *	15,00
ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES Y ALIOLI	15,00
ARROZ "PRESIDENTE" CON TROPIEZOS DEL MAR	15,00
ARROZ CON BOGAVANTE	20,00

+los arroces se sirven mínimo 2 persona



PESCADOS

PESCADO DEL DÍA * *(según temporada y mercado)*

LUBINA A LA SAL *	48,00 €/Kg.
LOMO DE MERLUZA A BAJA TEMPERATURA	20,00
CARABINERO Y CREMOSO DE ARROZ	20,00
SAPITO AL HORNO CON PANADERA (para 2 personas)	38,00
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS *	14,00

CARNES

PALETILLA DE LECHAZO EN SU JUGO, ENSALADA Y CHIPS DE PATATAS *	22,00
SOLOMILLO DE VACA BRASEADO *	18,00
COCHINILLO DESHUESADO, CONFITADO Y CRUJIENTE CON MANZANA *	20,00
CARRILLERAS DE PASTO Y PATATA EN CREMA	14,00

POSTRES

HELADO DE QUESO	5,50
MILHOJAS DE MASCARPONE Y HELADO DE CAFÉ	5,50
SOPA DE CHOCOLATE CON NUESTRO HELADO DE QUESO	5,50
TUBO DE LECHE FRITA Y MARACUYÁ	5,50
INFUSIÓN DE MENTA Y COCO CON SORBETE DE LIMÓN	5,50
TARTA DE QUESO	5,50
MILHOJAS DE HOJALDRE Y MANTEQUILLA	5,50
TABLA DE QUESOS DE CANTABRIA *	12,00
SERVICIO DE PAN	2,00

* Platos elaborados sin gluten