

Menú del día

5 al 9 de enero de 2026

Esta semana es el momento de decir adiós de verdad a la Navidad y los Reyes. Toca quitarnos el pijama festivo, guardar los adornos y, sí, empezar a enfocarnos en ese 2026 que viene cargado de propósitos. ¡Que no cunda el pánico! Sabemos que la vuelta a la rutina se hace cuesta arriba, y lo que el cuerpo te pide es un abrazo fuerte en forma de plato. Y eso es justo lo que hemos preparado para ti, un menú del día que es pura medicina para el alma, con platos caseros de toda la vida, los que te recuerdan a tu abuela y te hacen sentir que estás en casa.

DE PRIMERO

Cocido montañés con alubias de Valderredible y chorizo de caserío

Ensalada de tomate de la huerta y queso fresco de Los Tiemblos

Crema de verduritas de temporada multivitamínica

Parmigiana gratinada de verduritas de temporada

Huevos mimosa rellenos con bonito del norte y ensalada de lechuga

DE SEGUNDO

Filetes rusos caseros con salsa de tomate

Pescado del día de la lonja de Santander con patatita panadera

Tiras de pollo de corral con salsa de queso

Patatas a la importancia con taquitos de pescado de la lonja

Noodles de arroz con verduritas wok al estilo de Kerala

DE POSTRE *elige un postre o Café Angélica*

Helado artesano casero

Macedonia de fruta de temporada

Manzana asada con frutos secos

Queso fresco pasiego con miel

- 18,5 euros IVA incluido -

Incluye un primero, un segundo, un postre o café, agua y pan

Fin de Semana

10 y 11 de enero de 2026

Esta semana es el momento de decir adiós de verdad a la Navidad y los Reyes. Toca quitarnos el pijama festivo, guardar los adornos y, sí, empezar a enfocarnos en ese 2026 que viene cargado de propósitos. ¡Que no cunda el pánico! Sabemos que la vuelta a la rutina se hace cuesta arriba, y lo que el cuerpo te pide es un abrazo fuerte en forma de plato. Y eso es justo lo que hemos preparado para ti, un menú del día que es pura medicina para el alma, con platos caseros de toda la vida, los que te recuerdan a tu abuela y te hacen sentir que estás en casa.

DE PRIMERO

Cocido montañés con alubias de Valderredible y chorizo de caserío

Ensalada de tomate de la huerta y queso fresco de Los Tiemblos

Crema de verduritas de temporada multivitamínica

Parmigiana gratinada de verduritas de temporada

Huevos mimosa rellenos con bonito del norte y ensalada de lechuga

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander con patatita panadera

Taquitos de rape empanados con patatitas

Entrecotte con patatitas fritas

Filetes rusos con salsa de tomate casera

Arroz a banda con taquitos de calamar

DE POSTRE *elige un postre o Café Angélica*

Helado artesano casero

Macedonia de fruta de temporada

Manzana asada con frutos secos

Queso fresco pasiego con miel

- 23,5 euros IVA incluido -

Incluye un primero, un segundo, un postre o café, agua y pan