

Menú del día

16 al 20 de febrero de 2026

Con la llegada de las vacaciones escolares, Santander se llena de una energía distinta y de risas que desafían al viento del norte. En nuestra cocina, esa alegría se traduce en mesas más largas y platos pensados para unir a grandes y pequeños. Esta semana, queremos ser vuestro refugio entre plan y plan. Porque no hay mejor recuerdo de vacaciones que una buena comida compartida, donde el tiempo se detiene y lo único importante es disfrutar de lo que tenemos en el plato y de quienes tenemos al lado.

DE PRIMERO

Cocido montañés con alubias de Valderredible y chorizo de caserío

Lentejas caseras con verduritas de temporada

Crema calabaza con un toque de cúrcuma antioxidante

Parmigiana de verduritas a la parrilla gratinadas con mimo

Croquetas de día con patatitas paja

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con patatita panadera

Hamburguesa casera con queso de Los Tiemblos, beicon de caserío y patatitas

Albóndigas de pescado de pez de roca con salsa marinera y arroz

Canelones rellenos de espinacas, puerro, calabaza y cebolleta con bechamel

Pollo al curry con arroz basmati y verduritas de temporada

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

21 y 22 de febrero de 2026

Con la llegada de las vacaciones escolares, Santander se llena de una energía distinta y de risas que desafían al viento del norte. En nuestra cocina, esa alegría se traduce en mesas más largas y platos pensados para unir a grandes y pequeños. Esta semana, queremos ser vuestro refugio entre plan y plan. Porque no hay mejor recuerdo de vacaciones que una buena comida compartida, donde el tiempo se detiene y lo único importante es disfrutar de lo que tenemos en el plato y de quienes tenemos al lado.

DE PRIMERO

Cocido montañés con alubias de Valderredible y chorizo de caserío

Lentejas caseras con verduritas de temporada

Crema calabaza con un toque de cúrcuma antioxidante

Parmigiana de verduritas a la parrilla gratinadas con mimo

Croquetas de día con patatitas paja

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con patatita panadera

Hamburguesa casera con queso de Los Tiemblos, beicon de caserío y patatitas

Albóndigas de pescado de pez de roca con salsa marinera y arroz

Canelones rellenos de espinacas, puerro, calabaza y cebolleta con bechamel

Pollo al curry con arroz basmati y verduritas de temporada

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