



## MENÚ CELEBRACIÓN 2022

### Entrantes 1/4pax Se servirán de manera individual

Pastel de Pescado con Salsa Rosa y Ali-oli  
Dueto de Jamón y Cinta de Lomo Ibérico  
Croquetas de Marisco (Gambas y Mejillones)  
Croquetas de Jamón, Rabas y Gambas Orly

### Entrante Individual

Ensalada de Queso de Cabra con Calabacín  
Ensalada de Jamón y Foie con Vinagreta de Frutos Secos  
Timbal de Boquerones con Pimientos Asados, Calabacín, Cebolla Confitada, Tomate Natural y Gelatina de cítricos  
Espárragos Trigueros con Foie  
Almejas en Salsa Verde

### Nuestros Pescados

Lomos de Merluza con Almejas en Salsa Verde  
Merluza Rellena de Marisco con Salsa Barquereña  
Hojaldre Relleno de Pescado y Marisco  
Salmón a la Plancha con Vinagreta de Tomate, Cebolla y Pistachos.  
Lubina a la Plancha con Salsa Verde y Brotes de Ajos Tiernos

### Nuestras Carnes

Medallón de Lomo Albardado con Salsa Bigarada y Parrillada de Verduras.  
Carrilleras de Novilla Estofadas al Vino Tinto sobre cama de Crema de Patata y Setas de Temporada  
Solomillo de Ibérico con Salsa de Vino Tinto y Guarnición de Hongos.  
Lechazo Castellano al Horno con Patata Panadera y Ensalada de Lechuga y Cebolla \*  
Solomillo de Vacuno con Patatas Fritas, Pimiento Italiano y Salsa de Queso de Tresviso\*\*

\*Este plato tiene un suplemento de 3€/pax

\*\*Este plato tiene un suplemento de 5€/pax



comele Cantabria



**Postre**

Tarta de Hojaldre Rellena de Crema

Tarta de Bizcocho Borracha

Tarta Selva Negra

**Bodega**

Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda)

Café y Licores

El menú se confecciona eligiendo entre las siguientes opciones:

- 2 entrantes para compartir o
- 1 entrante individual
- 1 Pescado
- 1 Carne
- 1 Postre

**Precio:** desde 47€/persona (IVA incluido)

Contacto: [cabhosteleria@cantur.com](mailto:cabhosteleria@cantur.com) Tfno. 681 052 203



*comele Cantabria*



**MENU CELEBRACION INFANTIL**

Selección de Entremeses fríos y calientes

\*\*\*\*\*

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

\*\*\*\*\*

Helado  
Agua Mineral y Refresco

**Precio:** 20€/persona (IVA incluido)

