

Sugerencias de nuestro chef-Pablo Madrazo

Jamón Ibérico cortado a cuchillo 20,00€

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva 12,00€

Rabas de chipirón con mahonesa al limón 7,50€

Troquetas caseras de jamón 6,00€

Tabla de quesos del país 8,00€

Ensalada de tomate raff, con cebolla roja y atún 7,00€

Entrantes

Ensalada de brotes de la huerta con parmesano,

pera y vinagreta de nueces

Crema de calabaza y cigalita a la parrilla

Tocido lebaniego

Tanelones de setas y trigueros

Arroz meloso de pato y alcachofas

Parrillada de verduras naturales

sasteadas al ajillo

Segundos

Sapitos de rape a la marinera

Lomo de lubina a la parrilla con cremoso de hongos

Trancha de rodaballo con cuscús de verdura

Ragout de jabalí

Conejo encebollado con rebozuelos

Solomillo de vaca con hummus de lombarda

Precio por persona 19€

(IVA y bebida incl.)

Fruta fresca, nata, chocolate, azúcar y helados caseros
..... nuestro momento más dulce

Taqui preparado con sorbete de limón

Tarta cuatro quesos

Bizcocho casero de zanahoria
y frosting de queso

Natillas de chocolate

Crema Cantabria

Compota de invierno

SOOK MEAT

MENU COMPLETO POR PERSONA

Tosta de pollo con cebolla caramelizada

Arroz meloso de pato y alcachofas

Ragout de jabalí

Gaqui preparado con sorbete de limón

Agua, vino, café y pan

22,00€ IVA Inc.

SOOK FISH

MENU COMPLETO POR PERSONA

Tosta de queso ahumado con salmón

Crema de calabaza y cigalita a la parrilla

Lomo de lubina a la parrilla con cremoso de hongos

Bizcocho casero de zanahoria

y frosting de queso

Agua, vino, café y pan

22,00€ IVA Inc.

“La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio”