

ENTRANTES/ STARTERS

Pizarra de quesos de Cantabria

Cantabrian cheese slate

Jamón de bellota acompañado de pantumaca

Iberian ham with “pantumaca” (slice of bread with tomato)

Fritos variados

Hot appetizer platters

Tabla de embutidos ibéricos

Iberian cold cuts

Ensalada escalibada de bacalao

“Escalibada” (roasted vegetables) salad of codfish

Ensalada de queso y frutos secos

Cheese and nuts salad

Nuestra ensalada del Puerto

Our salad recipe (lettuce, goat cheese, foie, fig purée, anchovy, octopus and cherry tomatoes.)

Terrina de foie casera del Puerto

Pâté de Foie Gras, chef's specialty

Pulpo a la gallega con patata espumosa

Galician style octopus

Panaché de verduras con queso de cabra y

Ralladura de foie

Mélange of vegetables with goat cheese
and grated grind of foie.

Sopa de pescado del Puerto

Our fish soup recipe

Arroz caldoso con bogavante (mínimo dos personas)

Thick rice and lobster broth (2 people minimum)

Arroz con almejas

Rice with clams

Ensalada mixta

Mixed salad