

## NOTRE TAVERNE DE CANTABRIE


OCTAVILLO D'ANCHOIS	9 €
7/9 filets de Cantabrie aux poivrons grillés et leurs petits toasts.	
MOULES MARINÉES	10 €
8/12 pièces.	
ENCORNETS DANS LEUR ENCRE	11 €
3/5 pièces.	
AIGUILLES DE MER À L'HUILE	8 €
Aiguilles à l'huile à la mode de santoña avec oignon mariné.	
BROCHETTE INDIENNE	6,50 €
Récompensée par un accessit du meilleur concept au concours international de Valladolid 2018.	
PETITS FROMAGES DE LIÉBANA 🌿	12 €
Artesano rio Deva de brebis mûr avec confiture bio.	
SAUCISSON ROUGE ET BLANC DE GIBIER DE LIÉBANA	10 €
Chorizo et saucisson de sanglier et de cerf.	

## SALADES ET LÉGUMES VERTS

SALADE DE LÉGUMES VARIÉS ET VENTRÈCHE DE THON ET ŒUF DUR 🌿	10 €
Feuilles de laitue romaine, morceaux de tomates noires, ciboulette fraîche, betterave, asperges blanches, concombre, carotte râpée, céleri, endives et poivron rouge.	
SALADE DE LÉGUMES VARIÉS ET VENTRÈCHE DE THON ET ŒUF DUR	11,50 €
LÉGUMES DE SAISON EN TEXTURES 🌿	12,50 €
Présentés ensemble, cuits, grillés, sautés, en tempura et à la crème.	
ASPERGES DE TUDELA 🌿	17 €
Asperges blanches de Tudela à la plancha avec huile d'olive extra vierge et sel.	
SALADE MONTAGNARDE	10 €
Salade de chair de tourteau.	

HORAIRES : 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 22h30 | VENDREDI ET SAMEDI: de 20h30 à 23h00

## NOS ÉTOILES

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	11 €
ANNEAUX DE CALAMAR À LA MODE CANTABRIQUE AVEC AÏOLI AU GINGEMBRE	9 €
OEUFS AU PLAT CASSÉS Bio, tranches de jambon, pommes de terre naturelles frites.	12,50 €
AGNEAU DÉSOSSÉ Poivrons de Padrón et pommes de terre frites.	18 €
SECRETO IBÉRIQUE CONFIT Crème de pommes de terre à la truffe, poivrons grillés et sauce mojo verde.	16 €
SANDWICH VÉGÉTAL 	12 €
HAMBURGER LA FINCA 200 g de bœuf, fromage fondu, oignon caramélisé, bacon, tomate grillée, laitue romaine, mayonnaise et sauce bbq.	16 €
PIADINA À L'ÉPAULE DE PORC FUMÉE ET MOZZARELLA AU FOUR Crêpe farci d'épaule de porc fumée, tomate séchée, origan et mozzarella fondue.	9,50 €

## DESSERTS

TRANCHE DE PAIN AU LAIT 	6,50 €
Remplie de crème à la vanille caramélisée au sucre et à la cannelle.	
GÂTEAU VIENNOIS 	6,50 €
Gâteau au chocolat et crème au chocolat, confiture d'abricots et glaçage au chocolat.	
GLACES ORIGINALES 	5,50 €
Glaces originales, accompagnées de cigarettes aux amandes et tuiles au chocolat.	
MOSAÏQUE DE FRUITS DE SAISON 	5,50 €
TARTE AU FROMAGE À NOTRE MANIÈRE 	5,50 €
Avec une petite touche de fromage bleu des Pics d'Europe et sauce aux fruits des bois	
CRÈME AU YAOURT GREC	6,50 €
Crème à la mangue, céréales de blé croustillantes, goji et groseilles rouges lyophilisées.	

(\*) Plats disponibles après les heures. Prix avec I.V.A. inclus Vérifiez après du serveurur pour plus d'informations sur les allergènes.