

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota partido a cuchillo <i>Sin alérgenos</i>	24,00€
Ensalada de jamón Ibérico con foie de las Landas 	18,00€
Anchoas Premium de Mingo “X Aniversario” 	23,50€
Anchoas con Pimientos de Isla <i>Sin alérgenos</i>	20,00€
Ensalada de salmón marinado en casa con vinagreta de anchoas     	18,00€
Tartar de salmón marinado en casa     	17,00€
Almejas de Pedreña en salsa verde o en salsa roja o a la sartén        	22,00€
Pulpo a la parrilla sobre cremoso de patata y pimentón de la vera picante 	21,00€
Rabas de jibión con alioli de ajo     	14,00€
Rabas sin gluten    	14,00€
Croquetas cremosas de bacalao        	13,00€
Gambas blancas frescas de Huelva  	24,00€
Zamburiñas a la plancha con su refrito de ajo 	17,00€

C U C H A R A

Pochas tempranas de Isla con bogavante del Cantábrico

         16,00€

Cremoso de pescado con su zarzuelita de pescados y mariscos

   14,00€

Salteado de Verduras con Dados de Rape *Sin alérgenos*.....15,00€

A R R O C E S

Arroz blanco con almejas y rodaballo

        22,00€

Paella especial de marisco con nécora de Noja

        22,00€

Arroz cremoso con bogavante      26,50€

Rissotto de hongos con foie al parmesano     15,00€

DE NUESTROS VIVEROS

Langosta de Isla cocida o a la plancha 	99,00€/Kg
Bogavante del Cantábrico cocido o a la plancha 	75,00€/Kg
Centollo del Cantábrico 	30,00€/Kg
Nécoras de Noja 	40,00€/Kg
Percebes del Cabo de Quejo (<i>ración 250gr</i>) 	25,00€/250gr

P E S C A D O

Merluza en salsa verde con langostino salvaje         	22,00€
Cocochas de merluza al pilpil, 	27,00€
Albardadas   	27,00€
Cogote de merluza al horno         	25,00€
Rodaballo al horno o a la parrilla con patata panadera 	25,50€
Bacalao al pilpil 	22,00€
Lomo de bacalao asado con verduras de temporada 	22,00€
Albóndigas de rape a la barquereña con vieira         	20,00€
Nuestros pescados del día <i>Consultar disponibilidad</i> 	

CARNES

Paletilla de lechazo confitada sobre patata panadera  25,00€

Solomillo con foie fresco a la plancha al tostadillo de Potes

  29,00€

Solomillo salteado con chimichurri y verduritas de temporada

  23,00€

Entrecot de Cantabria a la parrilla con cristales de sal Maldon

      19,00€

Chuletón de vaca vieja de Cantabria con pimientos rojos de Isla

Sin alérgenos 55,00€/kg

Chuletillas de cordero lechal *Sin alérgenos* 21,50€

Rabo de buey al vino tinto  19,50€



STARTERS

Iberian acorn-fed ham sliced by knife <i>Allergen free</i>	24,00€
Iberian ham salad with foie from "las Landas" 	18,00€
Mingo Premium Anchovies 	23,50€
Anchovies with Isla Peppers <i>Allergen free</i>	20,00€
Salmon salad marinated at home with anchovies vinaigrette	
    	18,00€
Salmon tartar marinated at home     	17,00€
Pedreña clams in green sauce or in red sauce or pan fried	
      	22,00€
Grilled octopus on creamy potato and spicy paprika 	21,00€
Cuttlefish squid rings with garlic aioli     	14,00€
Gluten free squid rings    	14,00€
Creamy cod croquettes       	13,00€
Fresh White shrimps from Huelva  	24,00€
Grilled scallops with fried garlic sauce 	17,00€

S P O O N

Early Isla's beans with Cantabrian lobster

16,00€

Creamy fish with its fish and sherllfish zarzuelita 14,00€

Sautéed Vegetables with Diced Monkfish *Allergen free*.....15,00€

R I C E

White rice with clams and turbot

 22,00€

Special seafood paella with crab from Noja

 22,00€

Creamy rice with lobster  26,50€

Mushroom risotto with foie gras and parmesan cheese

 15,00€

FROM OUR HATCHERIES

Hotel Olimpo

Island lobster cooked or grilled 	99,00€/Kg
Cantabrian lobster cooked or grilled 	75,00€/Kg
Cantabrian spider crab 	30,00€/Kg
Noja Crabs 	40,00€/Kg
Barnacles from Cabo de Quejo (<i>ration 250gr</i>) 	25,00€/250gr

F I S H

Hake in green sauce with wild prawns

         22,00€

Hake barbels with pilpil, with refried  27,00€

Barred    27,00€

Baked hake fillet

         25,00€

Baked or grilled turbot with baked potato  25,50€

Cod with pilpil  22,00€

Roast cod fillet with seasonal vegetables  22,00€

Barquereña-style monkfish meatballs with scallops

       20,00€

Our fish of the day *Check availability* 

M E A T

Shoulder of lamb confit on baked potato baker's potato  25,00€

Sirloin steak with fresh foie gras grilled with Potes toast

  29,00€

Sirloin steak sautéed with chimichurri and seasonal vegetables

 23,00€

Grilled entrecote from Cantabria with Maldon salt crystals

     19,00€

Tenderloin of old beef from Cantabria with Isla red peppers

Allergen free55,00€/kg

Suckling lamb chops *Allergen free*21,50€

Oxtail with red wine 19,50€

