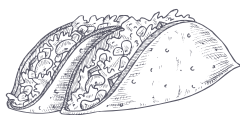


DE AQUÍ Y ALLÍ



Ensaladilla con espuma de anchoa y changurro	17 €
Pastel de puerros y gambas con mahonesa de pimiento asado	16 €
Nachos de queso Divirín con chutney de tomate	16 €
Pollo crujiente marinado en cítricos con mahonesa de albahaca	15 €
Steak tartar clásico de solomillo de vaca pinta (consultar)	26 €
Quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego	17 €
Tacos de gambas "estilo Gobernador" (4 uds.)	16 €
Lasaña crujiente de boloñesa de verduras y "no carne" con espuma de queso de cabra	18 €

NUESTRA HUERTA A LA PARRILLA



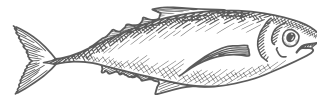
Alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos	18 €
Puerros confitados y asados con salsa romesco y jamón crujiente	17 €
Papas bravas en salsa coreana	13 €
Parrillada de verduras con salsa romesco	16 €
Ensalada de tofu marinado y arroz	17 €
Humus de pimiento asado (muhammara) con pan de pita	16 €
Champiñones asados rellenos de queso gorgonzola, cebolla caramelizada y nueces	18 €
Tomate frito con mozzarella y pesto de rúcula y almendras	18 €
Boletus salteados con espuma de patata y parmesano con huevo poché	19 €
Ensalada de pastrami con queso a la cerveza de Cantabria y salsa de mostaza	18 €

Servicio de pan / 1€ por comensal

Este establecimiento tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos

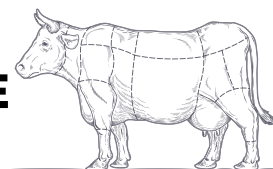
la MALIN CHE BAR.

DEL MAR



Ventresca de atún a la brasa con pimiento rojo asado	30 €
Lomo de salmón a la brasa con salsa de sésamo y miel	21 €
Tartar de gambón y aguacate sobre tosta de maíz con mahonesa de mango y chile (2 uds.)	18 €
Rabas de calamar del Cantábrico con mahonesa de limón	17 €
Mejillones en ceviche de mango y lima	16 €

NUESTRA CARNE AL CARBÓN



Solomillo de chon Duroc alimentado con castañas, asado al carbón con salsa tonkatsu y crujiente de panco	23 €
Entraña a la parrilla con mantequilla de especias	22 €
Mollejas de ternera emparrilladas con chimichurri	23 €
Tiras de entrecot con patatas y pimientos	25 €
Picaña al carbón con chimichurri	23 €
Costilla a baja temperatura con salsa yakitori	21 €
Churrasco de ternera a baja temperatura asado al carbón con salsa barbacoa y miel de Cantabria	21 €
T-bone de vaca pinta	55 €

PRIMEROS

Guiso del día
 Mejillones en ceviche de mango y lima
 Ensaladilla con espuma de anchoa y changurro
 Humus de pimiento asado (muhammara) con pan de pita
 Lasaña crujiente de boloñesa de verduritas y "no carne" con espuma de queso de cabra
 Ensalada de tofu marinado y arroz
 Tomate frito con mozzarella y pesto de rúcula y almendras
 Papas bravas en salsa coreana
 Puerros confitados y asados con salsa romescu y jamón crujiente
 Alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos
 Parrillada de verduras con salsa romescu
 Tacos de gambas "estilo Gobernador" (2 uds.)
 Pastel de puerros y gambas con mahonesa de pimiento asado
 Tartar de gambón y aguacate sobre tosta de maíz con mahonesa de mango y chile
 Champiñones asados rellenos de queso gorgonzola, cebolla caramelizada y nueces
 Ensalada de pastrami con queso a la cerveza de Cantabria y salsa de mostaza

SEGUNDOS

Pescado fresco del día (consultar)
 Lomo de salmón a la brasa con salsa de sésamo y miel
 Rabas de calamar del Cantábrico
 Pollo crujiente marinado en cítricos con mahonesa de albahaca
 Mollejas de ternera emparrilladas con chimichurri
 Entraña a la parrilla con mantequilla de especias
 Tiras de entrecot con patatas y pimiento
 Quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego
 Picaña al carbón con chimichurri
 Costilla a baja temperatura con salsa yakitori
 Solomillo de chon Duroc alimentado con castañas, asado al carbón con salsa tonkatsu y crujiente de panco
 Churrasco de ternera a baja temperatura asado al carbón con salsa barbacoa y miel de Cantabria

Este establecimiento tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos



MENÚ 20,50€

Solo mediodías

FIN DE SEMANA Y FESTIVO 25€

Copa de vino, caña o agua.
 Postre o café

TAKE AWAY 9,50€

(DE LUNES A VIERNES)

Un plato a elegir,
 botella de agua y pan.

Menús a mesa completa
 Los menús del día no se pueden compartir



PLATOS VEGETARIANOS

Champiñones asados rellenos de queso gorgonzola, cebolla caramelizada y nueces	18 €
Papas bravas en salsa coreana	13 €
Puerros confitados y asados con salsa romescu	17 €
Alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos	18 €
Parrillada de verduras con salsa romescu	16 €
Lasaña crujiente de boloñesa de verduritas y “no carne” con espuma de queso de cabra	18 €
Humus de pimiento asado (muhammara) con pan de pita	16 €
Quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego	17 €
Ensalada de tofu marinado y arroz	17 €
Tomate frito con mozzarella y pesto de rúcula y almendras	18 €
Boletus salteados con espuma de patata y parmesano con huevo poché	19 €

Servicio de pan / 1€ por comensal

Este establecimiento tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos

MENÚ 1

Pollo crujiente marinado en cítricos con mahonesa de albahaca.
Nachos pasiegos de queso Divirín.
Quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego.
Entrecot troceado de vaca pinta a la parrilla.
Degustación de postres al centro.

26€/PERSONA

MENÚ 2

Ensaladilla con espuma de anchoa y changurro.
Alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos.
Ventresca de atún a la brasa con pimiento rojo asado.
T-bone, 1 kg. de carne de vaca pinta de Cantabria.
Degustación de postres al centro.

35€/PERSONA

Los menús no incluyen bebida
Copa o cóctel de fruta natural 7€/unidad

Este establecimiento tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos



Los menús de grupo están pensados para compartir con raciones al centro.

Mínimo 4 personas.

Los precios son con IVA incluido.

ALERGENOS

DE AQUÍ Y ALLÍ

Ensaladilla con espuma de anchoa y changurro (1-2-5-11-13)
Pastel de puerros y gambas con mahonesa de pimiento asado (1-5-13-14)
Nachos de queso Divirín con chutney de tomate (5)
Pollo crujiente marinado en cítricos con mahonesa de albahaca (1-3-4-5-6-7-8-9-13)
Steak tartar clásico de solomillo de vaca pinta (1-8)
Quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego (5-13)
Tacos de gambas “estilo Gobernador” (5-14)
Lasaña crujiente de boloñesa de verduritas y “no carne” con espuma de queso de cabra (1-4-5-6-7-8-9-10-13)

NUESTRA HUERTA A LA PARRILLA

Alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos (5)
Puerros confitados y asados con salsa romesco y jamón crujiente (6-13)
Papas bravas en salsa coreana (1-2-4-5)
Parrillada de verduras con salsa romesco (6-13)
Ensalada de tofu marinado y arroz (4-9-10)
Humus de pimiento asado (muhammara) con pan de pita (4-6-8-9-13)
Champiñones asados rellenos de queso gorgonzola, cebolla caramelizada y nueces (5-6)
Tomate frito con mozzarella y pesto de rúcula y almendras (1-4-5-6-7-8-13)
Boletus salteados con espuma de patata y parmesano con huevo poché (1-5)
Ensalada de pastrami con queso a la cerveza de Cantabria y salsa de mostaza (5-6-8-10)



DEL MAR

Ventresca de atún a la brasa con pimiento rojo asado (2-4-10)
Lomo de salmón a la brasa con salsa de sésamo y miel (2-3-4-6-8-9-13)
Tartar de gambón y aguacate sobre tosta de maíz con mahonesa de mango y chile (1-5-8-9-14)
Rabas de calamar del Cantábrico con mahonesa de limón (6-11-13)
Mejillones en ceviche de mango y lima (11)

NUESTRA CARNE AL CARBÓN

Churrasco de ternera a baja temperatura asado al carbón con salsa barbacoa y miel de Cantabria (7-8)
Entraña a la parrilla con mantequilla de especias (5-6)
Mollejas de ternera emparrilladas con chimichurri (6-8)
Tiras de entrecot con patatas y pimientos (6)
Picaña al carbón con chimichurri (6-8)
Costilla a baja temperatura con salsa yakitori (4-13)
Solomillo de chon Duroc alimentado con castañas, asado al carbón con salsa tonkatsu y crujiente de panco (4-13)
T-bone de vaca pinta (6)



1. HUEVOS



2. PESCADO



3. CACAHUETES



4. SOJA



5. LÁCTEOS



6. FRUTOS DE CÁSCARA



7. APIO



8. MOSTAZA



9. GRANOS DE SÉSAMO



10. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALÉRGENOS



11. MOLUSCOS



12. ALTRAMUCES



13. GLUTEN



14. CRUSTÁCEOS