

Aperitivos

Canastillas de Pollo	100.00
<i>(Plátano frito, relleno de pollo a la criolla)</i>	
Canastilla de Camarones	160.00
<i>(Plátano frito, relleno de camarones a la criolla)</i>	
Croquetas de Jamón y Pollo	85.00
<i>(Masa de harina con jamón y pollo empanada)</i>	
Champiñones al Ajillo	100.00
<i>(Champiñones salteados en aceite verde y ajo)</i>	
Calamares a la Romana	125.00
<i>(Calamares cortado en rueda, rebosado en huevo)</i>	
Calamares Santanderinas	150.00
<i>(Calamares, cebolla, jamón Serrano salteado y demiglass)</i>	

Tapas Frías y Calientes

Queso Manchego	175.00
<i>(Queso de oveja cortado en triángulos)</i>	
Jamón Serrano	250.00
<i>(Jamón Serrano Lonjeado en tiras)</i>	
Camarones a la Vinagreta	310.00
<i>(Camarones a la vinagreta en cama de lechuga)</i>	
Carpaccio de Res	150.00
<i>(Filete de res Lonjeado sal pimentado con un dressing de limón cebolla, pimienta y alcaparra)</i>	
Carpaccio de Salmón	215.00
<i>(Filete de salmón Lonjeado con un dressing de limón cebolla y alcaparra sobre cama de lechuga)</i>	
Deditos de pollo	115.00
<i>(Tiras de pechuga enrollada, pasadas por harina)</i>	
Bolitas de Queso	85.00
<i>(Masa de queso Cheddar en bolitas y fritas)</i>	
Chorizo al Vino	90.00
<i>(Chorizo del Cid flameado en vino y demiglass)</i>	
Tortilla Española	80.00
<i>(Escabeche de cebolla papas y huevo)</i>	
Cubitos Mozzarella Marinara	125.00
<i>(Queso Mozzarella fritos sobre salsa pomodoro)</i>	

Ensaladas

Ensalada del Huerto	60.00
<i>(Lechuga, tomate, pepino y rábano rallado)</i>	
Ensalada Carabelas	105.00
<i>(Lechuga, rúgula, albahaca, tomate, cebolla, champiñones, queso mozzarella y pimientos) dressing limón mostaza y miel</i>	
Ensalada Cesar	100.00
<i>(Lechuga romana, aceite verde, crutones, queso picantino) (Dressing: mostaza, limón yema de huevo y anchoa)</i>	
Ensalada Cesar con Pollo	160.00
<i>Tiritas de pechuga de pollo sobre (Lechuga romana, crutones, queso picantino) dressing de mostaza, yema de huevo y anchoa)</i>	
Ensalada Capresa	130.00
<i>(Queso Mozzarella sobre tomates maduros con un pesto de albahaca)</i>	

Light

Ensalada de Aceituna y Queso	185.00
<i>(Lechuga romana, aceitunas, yerba buena, queso mozzarella, aceite de oliva, y vinagre balsámico)</i>	
Montado de Berenjenas y tomate	110.00
<i>(Rodajas de tomate, montada sobre berenjena a la plancha, ajo luego gratinada, decorada con una rama de albahaca y perejil)</i>	
Lomo de cerdo con tomillo y limón	185.00
<i>(Ruedas de lomo de cerdo en una salsa de limón y tomillo)</i>	
Tomate y berenjena sobre pechuga de pollo	175.00
<i>(Tomate y berenjena a la plancha sobre pechuga de pollo)</i>	
Brocheta Vegetariana	205.00
<i>(Broche de filete de cerdo con hongos, pimientos, cebolla, piña y tomate)</i>	

Sopas, Cremas y Caldos

Gazpacho Andaluz	65.00
<i>(Sopa de verduras, para servir fría)</i>	
Crema de Auyama	65.00
<i>(Sopa de auyama y cilantro licuada hasta hacerla crema)</i>	
Sopa de Ajo Castellana	60.00
<i>(Sopa con ajo, pimentón, pan y una yema de huevo al servirla)</i>	
Caldo Gallego	75.00
<i>(Caldo de carne ahumada (Lacón), espinaca y alubias blancas)</i>	
Potaje de Garbanzos Castellano	80.00
<i>(Sopa de garbanzos, chorizo, carne ahumada y verduras)</i>	
Potaje de Lentejas	90.00
<i>(Sopa de lentejas, chorizo, carne ahumada y verduras)</i>	
Crema de Pimientos	75.00
<i>(Cremas de pimientos morrones batidos)</i>	
Sopa Cebolla al Gratén	85.00
<i>(Sopa de Cebolla, gratinada con pan y queso danés)</i>	
Sopa de Pescado	90.00
<i>(Sopa de pescado y vegetales)</i>	
Sopa de Mariscos	120.00
<i>(Sopa de mariscos y vegetales)</i>	

Arroces

Asopao de Camarones	285.00
<i>(Asopao al gusto con Camarones)</i>	
Paella Valenciana (2 Personas)	275.00
<i>(Arroz con carnes y chorizo cocinado en paellera)</i>	
Paella Mixta (2 Personas)	375.00
<i>(Arroz con mariscos y carnes, cocidos en paellera)</i>	
Paella Marinera (2 Personas)	550.00
<i>(Arroz con mársicos frescos, mero, camarones entre otros)</i>	
Risotto de Hongos y espárragos	290.00
<i>(Hongos, espárragos salteados, mezclado con arroz y queso)</i>	

Risotto de Camarones	290.00
-----------------------------	---------------

(Camarones salteados con una mezcla de arroz y queso)

Medallón de Mignon sobre Risotto	350.00
---	---------------

(6 Onzas de Filete Mignon sobre Risotto de hongos y queso)

Arroz con Champiñones y Pollo	150.00
--------------------------------------	---------------

(Arroz con champiñones y pechuga de pollo)

Pastas

Spaguetti o Fettuccini

Bolognesa	120.00
------------------	---------------

(Carne Molida guisada con aromas sobre Spaguetti)

Alfredo	120.00
----------------	---------------

(Crema de leche jamón picado, cebolla, hongos y queso parmesano)

A la Crema	110.00
-------------------	---------------

(Crema de Leche, cebolla, y queso parmesano)

Carbonara	120.00
------------------	---------------

(Crema de Leche, tocineta cebolla, y queso parmesano)

Ragú de Mariscos sobre Pastas	290.00
--------------------------------------	---------------

(Combinación de mariscos salteados en crema de leche sobre pasta Fettuccini o Spaguetti)

Ragú de Mariscos Pomodoro sobre Pastas	290.00
---	---------------

(Combinación de mariscos salteados en salsa pomodoro sobre pasta Fettuccini o Spaguetti)

Lasagna	130.00
----------------	---------------

(Torta de pasta rellena de carne y gratinada con queso mozzarella)

Pescados y Mariscos

Mero a la Plancha	190.00
--------------------------	---------------

(Filete de Pescado cocinado en la plancha)

Mero Relleno de Mariscos	310.00
---------------------------------	---------------

(Mero relleno de pasta de marisco bañado de bechamel)

Mero a la Florentina	275.00
-----------------------------	---------------

(Mero relleno de espinaca y queso ricota, bañado en su salsa)

Mero a la Sevillana	225.00
----------------------------	---------------

(Filete de mero con tomate, aceituna, cebolla y aceite verde)

Mero a la Meuniere	220.00
<i>(Filete de mero en salsa de limón, perejil y mantequilla)</i>	
Mero al Vapor	235.00
<i>(Filete de mero cocido con vegetales, cebolla y aceite verde)</i>	
Mero Mallorquina	240.00
<i>(Mero en salsa espinaca, tomate, cebolla, pasas, papas y vino)</i>	
Mero a la Crema	220.00
<i>(Mero en salsa de bechamel y queso)</i>	
Mero Las Carabelas	240.00
<i>(Mero en salsa de puerro, cebolla, champiñones, vino y salsa demiglass)</i>	
Mero a la Cazuela	245.00
<i>(Cazuela de mero con calamares, pulpo, mejillones y vino)</i>	
Camarones a la Plancha	310.00
<i>(Pincho de Camarones cocinado en la plancha)</i>	
Camarones al Whisky	320.00
<i>(Camarones flameado en whisky con crema de leche)</i>	
Camarones a la Criolla	310.00
<i>(Camarones en salsa roja de ajíes, cebolla, cilantro y ajo)</i>	
Camarones Enchilados	310.00
<i>(Camarones en salsa roja de ajíes, cebolla, cilantro, ajo y chile)</i>	
Camarones al Ajillo	310.00
<i>(Camarones salteado en ajo con un chorrito de salsa demiglass)</i>	
Calamares y Camarones Santanderina	300.00
<i>(Camarones y calamares, salteados en cebolla, jamón, vino y demiglass)</i>	
Gambas (1 libra)	750.00
<i>(Camarones 8-12 cocinado al gusto del cliente)</i>	
Cazuela de Mariscos	300.00
<i>(Cazuela de combinación de mariscos flameado en pernod y servida con arroz)</i>	
Parrillada de Mariscos	425.00
<i>(Combinación de mariscos hechos en la parrilla y bañado de salsa de ajo)</i>	
Salmón a la Plancha	330.00
<i>(Filete de Salmon fresco cocinado en la parrilla)</i>	

Salmón a la Cazuela	330.00
<i>(Cazuela de salmón con calamares, pulpo, mejillones y vino)</i>	
Salmón Alcaparra	330.00
<i>(Filete de salmón con cebolletas, alcaparra y vino)</i>	
Salmón a la Francesa	350.00
<i>(Salmón en salsa de pimientos, crema de leche y cebolla)</i>	
Salmón a la Espalda	330.00
<i>(Filete de Salmon cocinado en la parrilla y bañado en salsa de ajo)</i>	
Fideuá (2 Personas)	550.00
<i>(Combinación de mariscos cocidos con fideos en paellera)</i>	

Carnes y Aves

De la Res

Filete de Res a la Criolla	270.00
<i>(Filete de Res en salsa roja de ajíes, cebolla y tomate)</i>	
Filete a la Diabla	275.00
<i>(Filete de Res salsa roja de ajíes, cebolla, chiles y tomate)</i>	
Filete a la Mostaza	275.00
<i>(Filete de Res en salsa de mostaza y crema de leche)</i>	
Filete a la Pimienta	275.00
<i>(Filete de Res en salsa de pimienta negra y crema de leche)</i>	
Filete Mignon	300.00
<i>(Filete de Res con tocineta, salsa demiglass, hongos y vino)</i>	
Filete Roquefort	315.00
<i>(Filete de Res en salsa de queso roquefort y crema de leche)</i>	
Medallones de Filete Princesa	295.00
<i>(Filete de Res en salsa demiglass, pimientos, vino y crema de leche)</i>	
Filete Sauteed in vodka	320.00
<i>(Rollos de filete de Res con jamón y queso a la plancha, cocinado en salsa cebolla, tomillo, vodka y demiglass)</i>	
Escalopines de Res Zíngara	265.00
<i>(Medallones de res en salsa de cebolla, jamón, vino tinto y huevos cocidos)</i>	
Escalopines de Res Al Limón	250.00
<i>(Medallones de res en salsa de limón y mantequilla)</i>	

Escalopines de Res Madrileña	280.00
<i>(Medallones de res en salsa de cebolla, hongos y vino tinto)</i>	
Corazón de Filete (12 onzas)	330.00
<i>(Filete de res de 12 onzas cocido en la parrilla)</i>	
Corazón de Filete Ruso (12 Onzas)	330.00
<i>(Filete de res de 12 onzas en salsa cebolla, tomillo, demiglass y vodka)</i>	
Chateaubriand 20 onzas (2 Personas)	575.00
<i>(Filete de res servido entero con una salsa bearnesa)</i>	

Del Cerdo

Chuletas de Cerdo a la Parrilla	155.00
<i>(Chuleta de cerdo cocida en la parrilla)</i>	
Chuleta de Cerdo Agridulce	160.00
<i>(Chuleta de cerdo cocida en la parrilla y bañada en una salsa agridulce)</i>	
Chuletas de Cerdo a la Riojana	165.00
<i>(Chuleta de cerdo, en salsa de ajíes, vino, ajo y demiglass)</i>	
Filete de Cerdo a la Parrilla	190.00
<i>(Filete de cerdo cocinado en la parrilla)</i>	
Filete de Cerdo con Pimientos	195.00
<i>(Filete de cerdo bautizado con pimientos morrones salteados)</i>	
Filete de Cerdo al Mango	195.00
<i>(Filete de cerdo, bautizado con una salsa dulce de mango)</i>	
Filete de Cerdo Ciruela	195.00
<i>(Filete de cerdo, bautizado con una salsa de ciruela y vino)</i>	
Filete de Cerdo Chinola	195.00
<i>(Filete de cerdo, bautizado con una salsa de Chinola natural)</i>	

Del Pollo

Pechuga a la Parrilla	135.00
<i>(Pechuga de pollo cocinado en la parrilla)</i>	
Pechuga de Pollo al Jerez	150.00
<i>(Pechuga de pollo con una salsa de jerez, bacón y hongos)</i>	
Pechuga de Pollo al Limón	145.00
<i>(Pechuga de pollo en una salsa de limón, demiglass y perejil)</i>	

Pechuga Cordon Bleu	160.00
<i>(Pechuga rellena de jamón y queso empanizada bañada con una salsa maíz, hongos y demiglass)</i>	
Pechuga al Vino con Maíz	150.00
<i>(Pechuga parrilla, cebolla, maíz y salsa española)</i>	
Brochetas Armenia	135.00
<i>(Pincho de filete de pollo con cebolla, pimientos y salsa BBQ)</i>	

Postre

Carro de postre	90.00
------------------------	--------------