

CARTA

PLATOS TRADICIONALES

Cocido Montañés con su guarnición

Sopa de pescado y marisco de Cantabria

Callos de ternera guisados a la antigua

Risotto de langostinos con crujiente de parmesano y solomillo de vieira

Arroz negro meloso con calamares de potera y zamburiña

Alubias canela estofadas con chorizo

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón y huevo

Rabas de calamar fritas en AOVE

Ensaladilla rusa con yemas de espárragos y bonito

Pulpo al pimentón picante con patata

Ceviche de lubina con mango al estilo tropical

Langostinos Thai (langostino crujiente con salsa curry)

Langostinos al ajillo

Langostinos pelados a la plancha con ensalada de hojas

Parrillada de verduras frescas con jamón ibérico

Huevos fritos con foie de pato y reducción de Módena

Pan bao de rabo de toro (4 unidades)

Tartar de atún con aguacate, sésamo y salsa de soja

Puding de mejillones escabechados con mahonesa de ají amarillo

ENSALADAS

Ensalada Victoria con frutas, queso pasiego y langostinos al balsámico

Ensalada de pollo con brotes verdes, cebolla, manzana confitada, queso emmental y aliño de mostaza

Ensalada de burrata con pesto, tomate y aceitunas negras

CARNES

Tacos de vaca Tudanca fileteada con pimientos y patatas

Costilla confitada a baja temperatura sobre arroz basmati y salsa de mostaza y miel

Lechazo asado en dos cocciones con ensalada

Solomillo de vaca con mermelada de cebolla y puré de patata

Carrilleras de vaca con boletus y puré ligero al vino tinto

Escalope de ternera a la milanesa con jamón ibérico y mozzarella fresca

Escalope de ternera con pimientos rojos asados y patatas fritas

Hamburguesa de ternera de los Valles Pasiegos o pollo con queso, lechuga, tomate de Cantabria, cebolla caramelizada y patatas fritas

PESCADOS

Merluza rebozada o a la plancha con pimientos

Merluza del Cantábrico asada con almejas y cocochas en salsa verde

Lubina a la plancha con pisto de verduras y refrito de gambas

Bacalao al ajoarriero con costra de hogaza de pan

POSTRES

Brownie de chocolate y avellanas con cremoso de praliné

Tiramisú casero al cacao con nueces

Panqueque de manzana con helado de vainilla y salsa de tofe

Pastel templado de quesucos (tarta de queso) al horno

Flan casero de huevo al caramelo con nata

Tarta tradicional de galleta y chocolate

Helados variados

Fruta de temporada

Los platos indicados en esta carta pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

Todos nuestros platos están cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra.

“Disfruten de nuestras paellas todos los domingos”

RESTAURANTE GRAN HOTEL VICTORIA ****

UN PLACER POR DESCUBRIR