



# carta

*Restaurante*  
*El Jardín*

## Una selecta materia prima, una manipulación escrupulosa y un cuidado y atento servicio

Éstos son los tres pilares  
sobre los que basamos nuestra cocina.




En nombre de todos los que formamos  
parte del "**Restaurante El Jardín**" queremos  
que esta experiencia sea inolvidable  
y esperamos volver  
a tenerles entre nosotros.



## entradas para **Compartir**

Jamón ibérico de bellota con tosta de pan rustico cortado a cuchillo	12,70€	19,80€
Terrina de hígado de pato a la sal con tostas de sobao pasiego y confitura de naranja	10,50€	16,00€
Pulpo braseado con crema de patata ahumada y sus crujientes	14,50€	23,00€
Gambas de Huelva a la parrilla y vapor de sal	12,00€	21,00€
Rabas de calamar fritas en A.O.V.E.	10,00€	14,80€
Anchoas de Santoña, San Filipo, sobadas artesanalmente, con pan de cristal		28,00€
Zamburiñas a la parrilla ( 8 und. )	8,90€	15,30€
Flor de alcachofas naturales confitadas en A.O.V.E.		16,00€


## nuestras **Ensaladas**

Ensalada de aguacates asados en aceite de nuez con ceviche de langosta al aroma de lima		22,30€
Ensalada de jamón de pato con micuit caramelizado y vinagreta de frutos secos	12,00€	17,50€
Ensalada de bogavante en confitura de ciruelas con salsa de erizos de mar		42,50€
 Ensalada mixta		10,70€
 Ensalada de endivias con queso azul		12,00€
 Pastel de bocartes con confitura de tomate		12,00€

 **Menú termal.** 29,00€


*Incluye; plato para comenzar, plato principal y postre. Bebidas no incluidas.*


## las Verduras

 Judías naturales salteadas con jamón 10,70€

Parrillada de verduras naturales  
con vinagreta de trufas y crujiente de jamón 11,20€ 16,80€


## nuestras Cucharas

 Fabada asturiana completa 10,70€

 Sopa castellana con chorizo 10,20€

Crema de boletus edulis con virutas de foie gras 16,00€

## los Arroces y Pastas

 Canelones rellenos de espinacas con queso gratinado 10,70€



Arroz marinero del señorito  
con vieiras, mejillones, langostinos y gambas (para 2 personas) 29,50€

Meloso de boletus con jugo de jamón,  
queso Divirín y huevo poché 18,50€



Surtido de panes 1,85€

# Platos Principales

## los Pescados

 Merluza rellena de centollo		17,40€
 Salmón asado con salsa de puerros y trigueros		14,80€
Lomo de lubina asada con pulpo y boletus a la prevé de limón	15,10€	24,30€
Bacalao confitado sobre morros de Tudanca y cebolleta asada	12,50€	20,00€
Lo mejor de la lonja		<i>(consulte variedad y precio)</i>

## las Carnes

 Rabo de buey estofado al vino tinto con verduras		15,80€
 Pechuga de pollo villaroy con patatas chips		14,60€
Solomillo de buey braseado con salsa de oporto		23,60€
Paletilla de lechal con puré cremoso al aroma de ajo y salsa de romero		23,40€
Taco de Tudanca a la parrilla con panaderas y pimientos asados		25,00€

IVA 10% incluido





# Menú Degustación

Sólo se servirá a mesas completas

## Aperitivo

-  
Milhojas de bocartes con confitura de tomate  
y tapenade de olivas verdes

-  
Cocochas de merluza  
con almejas de Pedreña en salsa verde

-  
Escalopines de ternera rellenos de fricasé de setas  
en salsa de trufas

-  
Torrija de brioche a la naranja caramelizada  
con helado de queso blanco y frutos rojos

Bodega no incluida

39,50€

IVA 10% incluido



★★★★ GRAN HOTEL



*Balneario  
Puente Viesgo*

C/ Manuel Pérez Mozo, s/n.  
39670 Puente Viesgo (Cantabria)  
Tel: 942 598 061. Fax: 942 598 261  
[info@balneariodepuenteviesgo.com](mailto:info@balneariodepuenteviesgo.com)

[www.balneariodepuenteviesgo.com](http://www.balneariodepuenteviesgo.com)

