







# TRASTÁMARA


Carta *de* restaurante



## ENTRANTES




---



Caviar Amur Beluga Tradición con  
tostas y mantequilla salada (10gr)  
45,00€   


Anchoas de Santoña “Catalina  
Premium” con tartar de tomate y  
pimientos rojos asados de Isla  
28,00€ 


Jamón 100% Ibérico de Bellota  
Condesa de la Camorra  
26,00€ 


Salmorejo con lascas de queso pasiego  
curado y picadillo de huevo campero  
12,00€  



Ensaladilla Trastámara con ventresca  
de bonito  
20,00€   

Ensalada de chicharro semicurado,  
escabeche de tomates y encurtidos  
19,00€  

Puerros de los Valles Pasiegos asados  
con Berrue Blanc de albariño y brotes  
verdes  
19,00€ 









Menestra Helguera de vegetales de la  
huerta rehogados con aceite de perejil  
18,00€ 

Guiso de verdinas con calamar fresco  
del Cantábrico  
20,00€ 

Almejas de carril en velouté de ajos  
tiernos y soja  
30,00€  












## MALALES RECOMIENDA

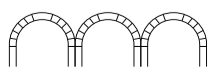
---

Sopa de Cebolla al estilo Palacio Helguera   18,00€  
Arroz al horno de *Malales* (2 min pax)  30,00€  
Tagliatelles con carabineros   31,00€  
Tagliatelles con setas agridulces y verduritas  24,00€  
Solomillo de vaca al estilo Palacio Helguera   35,00€

## CON TODO *su* FRESCOR



---

Rape negro del Cantábrico a la Meuniere tostada   34,00€  
Bacalao a la montañesa  28,00€  
Lubina asada, vinagreta de tomate, setas Shitake y alga Codium   32,00€  
Merluza del cantábrico rebozada con pimientos asados de Isla   30,00€  
Merluza del cantábrico a la plancha con sofrito de ajos tiernos  30,00€  
Merluza del cantábrico asada con patatitas risoladas  30,00€  
Merluza del cantábrico al vapor con cremoso de guisantes,  
vainas verdes y navajas   30,00€



 Gluten  
 Lacteos

 Mostaza  
 Huevos

 Frutos con cáscara/nueces  
 Soja

 Pescado

 Moluscos  
 Crustaceos

# “Come y bebe si bien la vida es breve”

— Don Juan Osorio

## DE *nuestros* PASTOS

---

Jarrete de lechazo glaseado con su jugo reducido y chalotas 🌾	32,00€
Laminado de carne roja, pimientos cristal y patatas risoladas 🍷	35,00€
Perdiz estofada como antes con aroma de romero y chocolate	28,00€
Solomillo de corzo, verduritas encurtidas, frutos rojos maduros y vermut Siderit 🌾	30,00€

## DULCES y AMOROSOS

---

“Como Oro Para Chocolate” 🌾 🍷 🥜	12,00€
Milhojas crujiente de frosting de queso, manzana y helado de cítricos 🌾 🍷	12,00€
Torrija caramelizada de sobao pasiego con su helado 🌾 🍷	10,00€
Tarta tatín de manzana a la minute (9 min) 🌾 🍷	12,00€
Tarta de queso pasiego al horno 🌾 🥚 🍷	10,00€

## AGUAS y REFRESCOS

Agua (1l)	3,00€
Agua 1/2l	2,00€
Agua 3/4l con gas	4,00€
Tónica Premium	7,00€
Tónica	5,00€
Coca-cola	4,00€
Kas limón, naranja	4,00€
Biter Kas	4,00€
Zumo de tomate	5,00€

## CERVEZAS

---

Caña Palaciega	6,00€
Radler	6,00€
Mahou sin Alcohol	4,00€
Mahou sin Gluten	6,00€
Mahou Maestra	4,00€
Mahou sin alcohol Tostada	6,00€
Alhambra Reserva 1925	6,00€
Alhambra Reserva Roja	6,00€
Alhambra Baltic Porter	8,00€

## CAFÉS e INFUSIONES

---

Café e infusiones	2,50€
-------------------	-------

