



**MENU 1**

*(platos compartidos al centro con relación a 1/4pax)*

**Rabas de chipirón**

**Tartar de aguacate, anchoa y tomate**

**Croquetas caseras de jamón**

\*\*\*\*\*

*(plato principal individual a elegir)*

**BONITO A LA MARINERA**

ó

**CARRILLERAS DE PASTO Y CREMA DE PATATA**

\*\*\*\*\*

**ESPUMA DE TIRAMISÚ Y HELADO DE CAFÉ**

**BODEGA**

**Birlocho D.O Rueda**

**Finca Marquesado Cr D.O.ca Rioja**

ó

**Piedra Lagar Roble D.O Ribera Duero**

**CERVEZA / REFRESCO**

**AGUA MINERAL**

**PRECIO: 30,00**



## **MENU 2**

*(platos de servicio individual en media ración)*

**ENSALADA DE BACALAO Y VINAGRETA DE PIQUILLO**

\*\*\*\*

**LOMO DE LUBINA AL HORNO Y CREMOSO DE ARROZ**

\*\*\*\*

**COCHINILLO DESHUESADO Y CRUJIENTE**

\*\*\*\*

**SOPA DE CHOCOLATE CON HELADO DE QUESO**

**PRECIO: 35,00**

## **MENU 3**

*(platos compartidos al centro con relación a 1/4pax)*

**JAMÓN CON PAN DE PUEBLO Y TUMACA**

**PASTEL DE PUERROS CALIENTE**

**GAMBAS A LA GABARDINA**

\*\*\*\*\*

*(platos principales de servicio individual en media ración)*

**MERLUZA RELLENA DE CHANGURRO EN SALSA BLANCA Y ZANAHORIA**

\*\*\*\*\*

**SOLOMILLO DE VACA BRASEADO CON PATATAS**

\*\*\*\*\*

**TARTA DE QUESO Y HELADO**

**PRECIO: 40,00**

## **MENU 4**

*(platos de servicio individual en media ración)*

**GALLETA DE BOQUERÓN Y ANCHOA**

\*\*\*\*\*

**MILHOJAS DE CALABACÍN Y FOIE**

\*\*\*\*\*

**CARPACCIO DE PULPO Y HELADO DE MANZANA VERDE**

\*\*\*\*

**HUEVO TRUFADO Y SANTIAGUIÑO SALTEADO**

\*\*\*\*

**LOMO DE MERLUZA A BAJA TEMPERATURA**

\*\*\*\*

**COCHINILLO DESHUESADO, CONFITADO Y CRUJIENTE**

\*\*\*\*\*

**TUBO DE LECHE FRITA Y MARACUYÁ**

**PRECIO: 50,00**



### BODEGA

(incluida en el precio del menú)

**R. Bilbao Cr D.O.ca Rioja ó Piedra Lagar Roble D.O R. Duero**

**R. Bilbao Verdejo D.O Rueda**

**Cerveza ó refresco**

**Agua mineral**

### BODEGA ESPECIAL

(a incrementar en el precio del menú elegido)

**MAR DE FRADES / YENDA + 2,00€**

(D.O RIAS BAIXAS ó V.T COSTA CANTABRIA)

**VINO TINTO RESERVA DE LA CASA + 2,00€ (D.O.ca RIOJA)**

**RAVENTOS I BLANC BLANC DE BLANCS +3,00€**

**DE NIT ROSÉ DE RAVENTÓS +3,00€**

**CHAMPAGNE G.H MUMM +5,00€**

## SERVICIOS Y CONDICIONES

---

- LOS PRECIOS INCLUYEN EL SERVIVIO DE PAN Y CAFÉ/INFUSION
- TODO CAMBIO EN LOS MENUS SERÁ DE NUEVO VALORADO EN EL PRECIO FINAL
- REALIZAMOS MENÚS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA
- CUALQUIER CAMBIO Ó SUGERENCIA DE MENÚ O BODEGA SE PUEDE ATENDER Y VALORAR
- LA RESERVA EN EXCLUSIVA DEL **COMEDOR PRINCIPAL** TENDRÁ UN COSTE DE 200.-€ ADICIONALES, CON UN MINIMO DE 50 COMENSALES
- LA RESERVA DEL **SALÓN PRIVADO** SE PUEDE EFECTUAR CON UN MÍNIMO DE 12 COMENSALES SIN COSTE, CON 11 COMENSALES O MENOS SE APLICARÁ 70,00.-€ DE SERVICIO
- ANIMACIÓN Y DECORACION FLORAL PERSONALIZADA, CONSULTAR

REAL CLUB MARITIMO DE SANTANDER  
HOSTELERIA

 942 22 61 70

 942 21 40 50

 [hosteleria@rcmsantander.com](mailto:hosteleria@rcmsantander.com)

 <https://www.rcmsantander.com/>