

días desur

corazón
ardiente



942 36 20 70
reservas@diasdesur.es
Calle Hernán Cortés 47
39003. Santander, Cantabria

CARTA

ENTRANTES FRÍOS

Ostra Gillardeau n1 a la japonesa	4,90€
Anchoa seleccionada por Conservas Catalina	2,50€ / 19,00€
Boquerón en vinagre de Conservas Doña Tomasa	1,50€ / 12,00€
Matrimonio del bocarte (anchoa con boquerón)	4,00€ / 16,00€
Cecina de vaca - Queso curado - Aliño de frutos secos	14,00€
Pastel de cabracho - Salsa tártara - Pan tostado	10,00€
Ensaladilla rusa de la Bodega del Riojano	14,00€
Strachiatella de bufala - Tomate - Pesto - Anchoas	15,00€
Cogollos aliñados - Langostinos crujientes - Guacamole - Cherrys asados	15,00€

ENTRANTES CALIENTES

Rabas de calamar	15,00€
Croquetas cremosas de jamón ibérico	1,60€ / 12,00€
Verduras de temporada con huevo semicocido y holandesa de ajo tostado	16,00€
Tortilla de patata española	10,00€
Arroz cremoso de setas, foie y jugo de carne	16,00€

PESCADOS

Ravioli de marisco con verduras y salsa de Martini blanco	18,00€
Bacalao Club Ranero	22,00€

CARNE

Steak tartar a nuestra manera	19,00€
Carrillera de cerdo ibérico guisada al estilo tradicional	15,00€
Rabo de vaca vieja guisado con patata tartiflette y yema de huevo	19,00€
Solomillo de vaca vieja asado al gusto	
· Asado con patatas fritas y pimientos de padrón	21,00€
· Con salsa de queso azul Bejes Tresviso	22,00€
· Al foie con jugo de carne	23,00€

POSTRES

Arroz con leche caramelizado	6,00€
Nuestra tarta de queso	6,00€
Pandereta de galleta con chocolate y café	6,00€
Cremoso de lima kéfir con leche de coco y naranja	6,00€

días desur carta de vinos



942 36 20 70
reservas@diasdesur.es
Calle Hernán Cortés 47
39003. Santander, Cantabria

VINOS ESPUMOSOS

CONCA RIU ANOIA

Raventos I Blanc Rva Finca	25,00
De Nit Rosado	20,00

D.O CAVA

Brut Barroco Freixenet	17,50
------------------------	-------

CHAMPAGNE

L. Roederer Brut Premier	60,00
Salon-Delamotte Brut	43,00

MOSCATO D'ASTI

Martelletti	14,00
-------------	-------

VINOS TRANQUILOS BLANCOS

VT COSTA CANTABRIA

Yenda (<i>Alb/godello</i>)	16,00
Casona Micaela (<i>Alb/riesling</i>)	16,00

D.O RUEDA (VERDEJO)

Finca LaFuente	12,00
Perseo 7	14,00
Campo Alegre	16,00

CONCA DEL RIU ANOIA

Can Sumoi (<i>Xarel-lo</i>)	15,00
-------------------------------	-------

D.O MONTERREI

Fragas do Lecer (<i>Godello</i>)	15,50
------------------------------------	-------

D.O RIBEIRO

Máis de Cunqueiro (<i>Torrontés</i>)	17,00
Finca Viñoa (<i>Treixadura</i>)	19,50

D.O RÍAS BAIXAS (ALBARIÑO)

Albamar	18,00
Segrel	15,00

D.O RÍAS BAIXAS (ALBARIÑO)

Nueve Olas	18,50
Cepas Vellas Do Ferreiro	34,00

D.O NAVARRA

C. Monjardín (<i>Chardonnay Barric</i>)	20,00
---	-------

D.O.CA RIOJA

Amaren F.B (<i>viura/Malvasía</i>)	19,00
--------------------------------------	-------

D.O CAMPO DE BORJA

Pow (<i>Garnacha blanca</i>)	16,50
--------------------------------	-------

D.O BINISALEM MALLORCA

Supernova (<i>Prensal</i>)	19,50
------------------------------	-------

V.T TIERRA DE CADIZ

El Muelle de Olaso (<i>Palomino</i>)	15,00
--	-------

D.O MONTILLA MORILES

Fresquito Tinaja (<i>P.X</i>)	14,00
---------------------------------	-------

D.O JEREZ XÉRES SHERRY

Ximénez Spínola Except. Harvest (<i>P.X</i>)	25,00
--	-------

VINOS TRANQUILOS ROSADOS

D.O NAVARRA

Ochoa (<i>Garnacha</i>)	14,00
---------------------------	-------

V. T CASTILLA Y LEÓN

Nicte (<i>Prieto Picudo</i>)	14,00
--------------------------------	-------

D.O. CIGALES

Saltamontes (<i>Tempranillo</i>)	13,50
------------------------------------	-------

VINOS TRANQUILOS TINTOS

D.O.CA RIOJA (TEMPRANILLO / OTRAS)

Luberrí (<i>maceración c.</i>)	14,00
Lar de Paula (<i>sin sulfitos</i>)	14,00
Ramón Bilbao Ed Limitada	18,00
Piés Negros	19,00
Sierra Cantabria	17,50
Angeles de Amaren	22,00
La Montesa	18,50
Izadi	16,00
Allende	22,00
Valenciso Rva	27,00
David Moreno MG	26,50

D.O RIBERA DE DUERO (TINTA FINA)

Estinto Básico	14,00
La Celestina	17,00
Pruno	20,00
Figuero Viñas Viejas	34,00
Tr3smano	42,00

D.O TORO (TINTA DE TORO)

Dehesa de Gago	16,50
Campesino	15,00

V.T TIERRA DE CASTILLA

Venta La Ossa (<i>Syrah</i>)	21,50
--------------------------------	-------

D.O JUMILLA

Honoro Vera (<i>Monastrell Eco</i>)	14,00
---------------------------------------	-------

D.O RIBEIRO

Finca Viñoa (<i>Caiño,souson,brancellao</i>)	15,00
--	-------

D.O BIERZO

Brezo (<i>Mencia</i>)	16,00
El Pajaro Rojo (<i>Mencia</i>)	16,50

D.O VALLE DE OROTAVA

La Solana (<i>Listán negro</i>)	23,00
-----------------------------------	-------

D.O MONTSANT

Blau (<i>Cariñena, syrah, garnacha</i>)	16,50
---	-------

D.O UCLÉS

Oveja Tinta (<i>Graciano</i>)	16,00
---------------------------------	-------

D.O UTIEL REQUENA

Bobal en Calma (<i>Bobal</i>)	18,50
---------------------------------	-------

SIN D.O

Vino de Montaña (<i>Garnacha, rufete</i>)	16,50
---	-------

VINOS GENEROSOS y DULCES NATURALES

D.O NAVARRA

Ochoa moscatel V.T (<i>moscatel</i>)	(Copa/bot) 4 / 20
--	-------------------

D.O JÉREZ XÉRÈS SHERRY (PALOMINO)

Tío Pepe fino en rama	3,50 / 20
Tradición Amont. VORS	10 / 55

D.O MONTILLA MORILES (P.X)

Gran Barquero Fino en rama	(Copa/bot) 4 / 22
Don PX	4 / 22