

DELICATESSEN

PARA COMPARTIR EN FRÍO

Pastel cremoso de merluza 16€
de la lonja de Santander con mahonesas clásicas 🐟🌿🥑🍷

Anchoas de Santoña "Catalina" 22€
selección Premium con lascas de mantequilla de pueblo 🐟🍷

Jamón ibérico de bellota 24€
Montesano cortado a cuchillo con tostas de pan y cremoso de tomate natural 🍷🍷

PARA COMPARTIR EN CALIENTE

Ajillo de langostinos 16€
con salsa vizcaína 🦞🐟🍷

Zamburiñas a la plancha 20€
con vinagreta de cítricos 🦞

Pata de pulpo a la plancha 22€
sobre parmentieur de patata Mona Lisa 🍷🦞🍷

Mejillones en salsa thai 15€
con toque picante 🐟🌿🥑🦞🍷🍷

Rabas de calamar fresco 15€
con ali oli de tinta de cachón 🐟🌿🥑🦞🍷

Croquetas 13€
de jamón ibérico 🍷🥑

DE LA HUERTA

SALUDABLES, NATURALES Y FRESCOS

Alcachofas confitadas en casa 17€
con cremoso de castañas y mermelada de tomate

Tartar de tomate de temporada 16€
relleno de su propia carne y de aguacate, con boina de queso fresco 'Los Tiemblos' de San Pedro del Romeral 🍷🍷

Ensalada de bonito en conserva "Catalina" 16€
con cebolla dulce y pimientos rojos asados caseros 🐟🍷

Ensaladilla con mahonesa ligera 19€
y sombrero de sashimi de atún rojo 🐟🌿🥑🍷🍷

Ensalada mixta 12€
🥑🐟🍷

Menú infantil

Para peques 16€
Plato: rabas, croquetas de jamón, burger casera y patatas fritas
Incluye agua y bola de helado 🍷🥑🦞🍷🍷

ARROCES

NUESTRO SECRETO: EL FUMÉ DE CUCOS Y CABRAS
precio por persona – mínimo 2 personas

Arroz marinero 23€
con zamburiñas, rape, calamar, mejillones y langostinos 🐟🦞🦞🦞🍷🍷

Arroz a banda 19€
con calamar y langostinos 🐟🦞🦞🍷🍷

Arroz negro 19€
de cachón con ali oli de ajo negro 🐟🍷🍷🦞🦞🦞🍷

Arroz meloso 21€
con carrilleras de cerdo ibérico 🌿🍷🍷🍷🍷

Arroz con verduras 19€
y rulo de queso de cabra 🍷🌿🍷

PESCADOS

FRESCOS DE LA LONJA DE SANTANDER

Sapito o rapito 24€
rape de aproximadamente 600gr. a la plancha con panadera y ajitos 🐟🍷

Bastones de atún rojo marinados 26€
sobre tatami de cebolla dulce y mini ensalada de salsa wakame
🐟🦞🍷

Medallones de rape negro 24€
a la plancha con patata panadera y cebollita 🐟🦞🦞🍷

Plato marinero 18€
cachón en su tinta con arroz blanco 🐟🍷🦞

Pescado salvaje según temporada S/M
sujeto a disponibilidad en lonja: bocarte y bonito del Cantábrico 🐟🍷

CARNES

SELECCIONADAS POR GANADEROS

Raza Tudanca, autóctona de la zona occidental de Cantabria

Albóndigas de ternera 18€
rellenas de queso fundido y meloso de la Jarradilla de Selaya, sobre parmentieur de patata y trufa negra 🌿🍷🍷

Tacotes de solomillo de Tudanca 24€
con patatucas tronzadas

Entrecot de ternera Tudanca 21€
con patatas, padrones y piquillos dulces

Carrilleras ibéricas 18€
estofadas al vino tinto con patatas asadas y verduras 🌿

POSTRES

POSTRES CASEROS

Tarta de zanahoria 7€
acompañado de helado de nata y nuez 🌾🥛🥜

Tarta Cantabria de queso 7€
mezcla de queso Braniza y queso fresco 🌾🥛🧀🍷

Tarta de chocolate de Ecuador 7€
con helado de mantecado de Regma 🥛🍫

Torrija templada de sobao pasiego 7€
con helado de mantecado 🌾🥛

HELADOS DE REGMA

Copa de helado con 2 bolas a elegir 5€ 🥛🍫
Limón, mandarina, chocolate, mantecado, moka, fresa, avellana 🍷

SORBETES

Sorbete en copa: limón o mandarina 7€
cava, vodka, whisky



Todos los precios IVA incluido.
Servicio de pan 2,50€

información alérgenos

gluten 🌾 crustáceos 🦀 huevos 🥚 pescado 🐟 cacahuetes 🥜

soja 🌱 apio 🌿 lácteos 🥛 moluscos 🐚 frutos de cáscara 🍈

mostaza 🥛 sulfitos 🧪 sésamo 🌱 adaptable 🍷



Escanea la carta digital en tu móvil



IG / @balneariodela_concha
FB / balneariodelaconcha
balneariodelaconcha.es

Avenida de la Reina Victoria, 46
Santander – Cantabria
reservas@balneariodelaconcha.es



IG / @terrazza_bns
FB / terrazabns



IG / @bns_streetfood
FB / bnsstreetfood