



Bienvenidos







Nuestra Historia


Cuentan los historiadores que en el Año I AC, Cayo Sergio Orata, inventor de las termas romanas, aprovechando su ingenio y el apetito de la alta sociedad por las ya famosas ostras, desarrolló el cultivo a gran escala de este molusco mediante presas para controlar las mareas y bóvedas para favorecer su cultivo.

Se dice que en aquellos años la ostra de la ría del Portus Vereasueca, actual **San Vicente de la Barquera**, era ya conocida como una de las mejor valoradas del Imperio.

Dos mil años después, en pleno corazón del Parque Natural de Oyambre, en la ría de Rubín, al refugio del mar Cantábrico y bañadas por las aguas del Río Escudo, continuamos con la labor que Cayo comenzara, cultivando de manera artesanal la ostra rizada o japónica, una variedad con una textura inigualable y un sabor repleto de matices que evocan al más **Puro Cantábrico**.

Y de la pasión por la gastronomía, con el fin de dar a conocer y presentar esta joya de nuestra ría en varias de sus múltiples elaboraciones, y porque no queremos saber que sería de nuestras vidas si no tuviéramos el valor de intentar algo nuevo...
renace: **¡¡La Ostrería San Vicente!!**

*Un espacio único en el que disfrutar de todo lo que nos ofrece nuestro **Puro Cantábrico**.*



Más bonita que ninguna...





...de las Villas Marineras.



Nuestras Ostras

Sin Ostras... no seríamos la Ostrería

Nuestra Ostra variedad rizada-japónica cultivada en la ría de San Vicente y cuidadosamente depurada y seleccionada, para degustar en diferentes elaboraciones:

OSTRA AL NATURAL CON LIMÓN DE NOVALES.

3.20€

OSTRA CON SALSA YUZU/PONZU Y HUEVAS

3.80€


OSTRA ACEVICHADA CON CHILE VERDE.

3.80€

OSTRA EN TEMPURA CON ALIOLI DE SOJA, WAKAME Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR.


4.00€





*Y sin todo lo que nos da la comarca...
no seríamos Puro Cantábrico*

RABAS DE CALAMAR DE AQUÍ CON EMULSIÓN DE LIMA Y JENGIBRE.	15.50€
ENSALADILLA DE CENTOLLA Y HUEVAS.	16.00€
TARTAR DE GAMBA, AJO BLANCO Y CORAL DE ALGAS.	20.50€
CECINA DE BLACK ANGUS, VIRGEN EXTRA Y VIRUTAS DE FOIE.	18.50€
CROQUETAS DE ERIZO DE MAR CON EMULSIÓN DE KIMCHEE.	14.00€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO. (Finalista mejor croqueta del mundo Madrid Fusión 2023)	15.00€
TATAKI DE ATÚN CONFITURA DE TOMATE Y JENGIBRE, ALGA WAKAME Y TERIYAKI.	21.50€
MARIPOSA DE ANCHOA, PAN DE ALGAS Y ARBEQUINA.	21.00€
CHIPIRONES A LA PLANCHA, PATATAS REVOLCONAS Y ALIOLI DE CURRY.	19.50€
ZAMBURIÑAS CON ESPUMA DE LIMA Y COCO.	19.00€
ALMEJAS A LA MARINERA CON VELO DE PANCETA IBÉRICA.	20.50€
ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS Y CALABACÍN CON VINAGRETA DE MANGO Y NUECES	18.50€





Los arroces de la casa

Mínimo para 2 Personas - Precio por persona

ARROZ NEGRO DE JIBIA CON ALIOLI. **23.00€**

ARROZ DE CARABINEROS Y ALMEJAS. **28.00€**

ARROZ CON BOGAVANTE. **28.00€**

ARROZ CON RABO DE NOVILLA, TROMPETAS DE LA MUERTE
Y ALIOLI DE AZAFRÁN. **25.00€**

PASTA AL HUEVO CON CALAMAR, ALMEJAS Y
EMULSIÓN DE PARMESANO Y PLANCTON MARINO. **16.50€**
(NUESTRA VERSIÓN DE FRUTTI DI MARE).



Lo que nos trae la Mar

LOMO DE LUBINA ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS Y CREMA DE TRIGUEROS. **23.50€**

BACALAO CONFITADO CON AJOVERDE DE PLANCTON Y TOMATE SEMISECO. **24.50€**

LOMO DE ATÚN ROJO AL CARBÓN, PUERROS CONFITADOS Y PURÉ DE BERENJENA ASADA **25.50€**

ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y GAMBAS EN SALSA MARINERA. **22.00€**

CONSULTA POR LOS PESCADOS SALVAJES DEL CANTÁBRICO, SELECCIONADOS Y FRESCOS CADA DÍA || PRECIO SEGÚN MERCADO

Lo que nos da la Montaña

CARRILLERAS IBÉRICAS EN TEMPURA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA. **22.00€**

STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO ASADO. **22.00€**

SOLOMILLO DE NOVILLA, FOIE Y JUGO DE TOSTADILLO DE POTES. **23.50€**

ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADA. **24.50€**





Postres

Para los más lambiones

TARTA CREMOSA DE QUESO “CUDAÑA” Y DULCE DE LECHE.	6.50€
TIRAMISÚ MONTAÑES, SOBAO PASIEGO Y CREMA DE ORUJO.	6.50€
MOUSSE DE LIMÓN DE NOVALES Y SORBETE DE MANDARINA.	6.50€
TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE ORUJO.	6.50€
PASTEL DE CHOCOLATE Y CACAHUETE CON HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN.	6.50€

