



*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 CON VERMUT Y ACEITUNA.**

**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. 16.50€



ENSALADILLA DE CENTOLLA Y TOBIKO 16.00€



TARTAR DE GAMBA, AJO BLANCO Y CORAL DE ALGAS 20.50€



CECINA DE BLACK ANGUS, VIRGEN EXTRA Y VIRUTAS DE FOIE. 19.50€



CROQUETAS DE ERIZO DE MAR CON EMULSIÓN DE KIMCHEE. 15.00€



CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO. 15.00€



TATAKI DE ATÚN CONFITURA DE TOMATE Y JENGIBRE, ALGA WAKAME Y TERIYAKI. 22.00€



MARIPOSA DE ANCHOA DE SANTOÑA, TARTAR DE TOMATE Y ARBEQUINA. 22.00€



CHIPIRONES A LA PLANCHA, PATATAS REVOLCONAS Y ALIOLI DE CURRY. 20.50€



ZAMBURIÑAS CON AIRE DE LIMA Y COCO. 19.50€



ALMEJAS A LA SARTEN CON REDUCCIÓN DE ALBARIÑO DE CANTABRIA 21.00€



MEJILLONES DEL CANTÁBRICO EN SALSA THAI 14.00€



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 ALBUFERA CON ALMEJAS Y PULPO DE  
ROCA BRASEADO.

**28.00€**







## Lo que nos trae la Mar

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



MEDALLONES DE RAPE CON ALMEJAS Y SALSA DE NÉCORAS. **24.50€**



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



ALBÓNDIGAS DE RAPE Y LANGOSTINOS EN SALSA DE CARABINEROS **22.00€**



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





## Lo que nos da la Montaña

RABO DE NOVILLA DESHUESADO CON QUESO DE CANTABRIA, PURÉ DE MANZANA ASADA Y JUGO DE TOSTADILLO DE POTES.

**22.00€**



STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO ASADO.

**23.00€**



SOLOMILLO DE NOVILLA, FOIE Y JUGO DE TOSTADILLO DE POTES.

**25.50€**



ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADA.

**24.50€**





# Postres

## Para los más lambiones

TARTA CREMOSA DE QUESO “CUDAÑA” Y DULCE DE LECHE. **7.00€**



TIRAMISÚ MONTAÑES, SOBAO PASIEGO Y CREMA DE ORUJO. **7.00€**



MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y SORBETE DE NARANJA. **7.00€**



BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y TOFFE. **7.00€**



TRIFLE DE LEMON PIE CON LIMONES DE NOVALES **7.00€**



