PARA LOS MÁS LAMBIONES

POSTRES | CAFÉS | COCKTAILS

POSTRES

7.00€ 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.

CAFÉS ESPECIALES

2.20€ CAFÉ
3.50€ CAPUCCINO
3.80€ MATCHALATTE
3.50€ CAFE BOMBÓN
5.00€ LATTE MACCHIATO
7.50€ ESCOCÉS
7.50€ IRLANDÉS
7.50€ CAFE CANTÁBRICO
4.80€ LATTE CREAM
5.50€ EXPRESSO MARTINI

COCKTAILS

8.00€ MOJITO
8.00€ STRAWBERRY MOJITO
8.00€ BLUE HAWAII
8.50€ BLOODY MARY
7.50€ APEROL SPRITZ
7.00€ SAN FRANCISCO SIN
8.50€ SPICY MARGARITA
7.00€ SANGRIA COPÓN
19.50€ CAVA SANGRIA 1L

TERRAZA

LA OSTRERÍA

SAN VICENTE

WWW.LAOSTRERIASANVICENTE.COM
PASEO DE LA BARQUERA S.N. 39540
SAN VICENTE DE LA BARQUERA
TELÉFONO RESERVAS
942 173 013

SIN OSTRAS...
NO SERIAMOS 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€/UD (MÍNIMO 2 UD.)

OSTRA CON SALSA YUZU/PONZU Y HUEVAS
3.80€/UD (MÍNIMO 2 UD.)

OSTRA ACEVICHADA CON CHILE VERDE
3.80€/UD (MÍNIMO 2 UD.)

OSTRA CON VERMUT Y ACEITUNA
3.80€/UD (MÍNIMO 2 UD.)

OSTRA EN TEMPURA CON ALIOLI DE SOJA, WAKAME Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR
4.00€/UD (MÍNIMO 2 UD.)

ALÉRGENOS
SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL DE SALA.

Y SIN TODO LO QUE NOS DA EL MAR...
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€
DORADA EN TEMPURA CON SALSA TÁRTARA DE CHILE	17.00€
ALMEJAS A LA SARTEN CON REDUCCIÓN DE ALBARIÑO DE CANTABRIA	21.00€
CHIPIRONES A LA PLANCHA, PATATAS REVOLCONAS Y ALIOLI DE CURRY	20.50€
ZAMBURIÑAS CON AIRE DE LIMA Y COCO	19.50€
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€
COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA	17.00€
CROQUETAS DE ERIZO DE MAR CON EMULSIÓN DE KIMCHEE	15.00€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	15.00€
BRIOCHE DE RABO DE TUDANCA, CON QUESUCO AHUMADO DE LIEBANA TOSTADO	15.00€
MEJILLONES DEL CANTÁBRICO EN SALSA THAI	14.00€
TACOS MEX DE SARDINA AHUMADA, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO	12.00€
PATATAS GAJO CON CREMA DE QUESO DE TRESVISO Y CRUJIENTE DE CECINA	12.50€