

GUSTO POR LOS PLATOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota	20,00 €
Pudin de cabracho dos salsas	13,00 €
Mural de anchoas	17,00 €
<i>con pimientos asados y mousse de queso con nueces</i>	
Anchoas de Santoña	16,00 €

ENSALADAS

Ensalada en escabeche	16,50 €
<i>Bonito en escabeche, pimiento de isla, tomate y cebolla roja</i>	
Ensalada de tomate de Cantabria	11,50 €
Ensalada ilustrada	10,00 €

CALENTANDO EL AMBIENTE

Sopa de pescado	9,50 €
Consomé de pescado	7,50 €

PARA PICOTEO

Rabas de peludín.....	13,50 €
<i>con aros de cebolla</i>	
Media ración de peludín.....	9,50 €
<i>con aros de cebolla</i>	
Pulpo a la gallega	20,00 €
Pulpo a la parrilla.....	23,00 €
Gambas a la plancha	20,00 €
Langostinos a la plancha.....	16,50 €
Zamburiña a la plancha	15,75 €
Almeja fina.....	20,00 €
<i>en salsa marinera o vinagreta</i>	
Chipirón a la plancha o encebollado.....	13,00 €
Mejillón en salsa marinera o vinagreta.....	12,00 €
Chopitos.....	10,00 €
Percebes.....	<i>precio según tamaño</i>
Ostra especial (1 ud.).....	3,90 €
Colas de langostinos al ajillo	15,00 €
Cigalas a la sartén.....	18,00 €
Croquetas de jamón ibérico.....	12,50 €
Sardinas (<i>de temporada</i>).....	12,00 €
Bocartes (<i>de temporada</i>).....	14,00 €
Colas de langostinos con mojo picón	15,50 €
Carabinero (1 ud.).....	<i>según temporada</i>
<i>a la plancha o flambeado</i>	
Navajas (<i>morqueras</i>).....	17,50 €

MARISCOS DEL CANTÁBRICO

Centollo del Cantábrico.....	28,00 €/kg
Centollo	22,00 €/kg
Bogavante del país	<i>según temporada</i>
Langosta del país.....	<i>según temporada</i>
Nécoras cabezonas de 200g a 250g	55,00 €/kg
Cigala grande 250g aprox.....	<i>según temporada</i>

MARISCADAS

Mariscada especial de la casa	85,00 €
<i>Centollo, bogavante, cigalas, langostinos, gambón y zamburiñas.</i>	
Mariscada	70,00 €
<i>Bogavante, cigalas, langostinos, gambón y zamburiñas.</i>	

PAN Y SERVICIO: 1,20 € / persona

Consulte alérgenos a nuestro personal

Todos los precios son con IVA incluido



CALDERETA DE ARROZ 2 PERSONAS

de bogavante	48,00 €
de langostino y pescados de caña	48,00 €
de chipirón y almejas	48,00 €
de carabinero	70,00 €
de langosta	<i>según temporada</i>
Paella especial de marisco	35,00 €
Paella individual (<i>ración</i>)	17,50 €



PESCADOS SALVAJES

Elaboración al gusto de nuestros clientes:
Horno, plancha, frito o parrilla.

Machote	50,00 €/kg
Lubina	50,00 €/kg
Rodaballo	50,00 €/kg
San Martín	55,00 €/kg
Besugo	<i>según temporada</i>
Jargo	50,00 €/kg
Lenguado	60,00 €/kg
Rape (<i>ración</i>)	22,00 €
Tronco de merluza a la toscana	19,00 €
Merluza rellena especial "Casa José"	22,00 €
Cogote de merluza	25,00 €
<i>con guarnición de patata provinciana</i>	
Cocochas de merluza	22,00 €

PARA CARNÍVOROS

Chuleta de vaca.....	48,00 €/kg
<i>Se sirve en plato de barro</i>	
Solomillo al foie.....	22,00 €
<i>con crujiente de jamón y lágrima de queso</i>	
Solomillo de vaca vieja.....	20,00 €
<i>a lo tradicional</i>	
Lechazo de encargo.....	20,00 €
Costilla ibérica.....	16,00 €
<i>con glaseado de barbacoa</i>	
Solomillo bros (mínimo 2 personas).....	20,00 €

PARA TERMINAR ENDULZANDO

Piña natural.....	5,50 €
Tiramisú de turrón.....	5,50 €
Carpaccio de piña.....	5,50 €
<i>con helado de mango</i>	
Tarta de queso horneada.....	5,50 €
Milhojas de manzana tostada.....	5,50 €
<i>con canela y helado de mango</i>	
Bomba de helado.....	5,50 €
<i>a dos texturas sobre galleta</i>	
Tarta de foie dulce.....	5,50 €
<i>con helado de mango</i>	
Tarta de tres chocolates.....	5,50 €

CASA JOSÉ
marisquería