la ANCHOA TECA

Santoña

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Anchoa de Santoña sobada a mano	2,50
Sujeto a disponibilidad	
Octavillo La Anchoateca	10,00

CATA CIEGA DE ANCHOAS *Mira · Huele · Prueba*

Degusta y compara una selección de anchoas de Santoña.
Dispondrás de una guía para valorar cada muestra y descubrir las conserveras al finalizar.
Sin recargo por la experiencia: pagarás únicamente el precio de los octavillos.

TABLAS PARA COMPARTIR

La Mutua	15,00
La Mutua con queso picón	16,00
La Mutua XL	25,00
Bonito del Norte laminado y pimientos	16,00
Ventresca de bonito y pimientos	16,50
Anchoas y pimientos	15,00
Quesos de la casa	18,00
Ibéricos y cosas	20,00

Variedades GOURMET

Anchoa Catalina Reserva emplatada	25,00
10/12 Filetes de grano 24/25, bocartes por kg. En fresco, dos años de maduración, sabor muy especial y aspecto tradicional con plata (piel) en una de sus caras.	
Anchoa en mariposa	21,00
Dos filetes de anchoa con su plata, unidos por la cola. 6 Mariposas.	
Anchoa La Machina al vermù	14,50
Anchoa Catalina ahumada	10,80
Anchoa Revilla en mantequilla	13,50
Anchoa Catalina en mantequilla con café	14,00
Anchoa La Machina con trufa	14,50

PARA LOS AMANTES DEL DULCE SALADO

Anchoa pasiega La Machina	14,50
Anchoa sobre sobao pasiego y mermelada de pimiento rojo asado en horno de leña	

OCTAVILLOS

Angelachu	12,60
Solano Arriola	9,90
Nuevo Libe	10,90
Juanjo	13,60
Ana María	8,50
El Capricho	12,30
Carlanmar	13,10
Catalina	10,00
Fontecilla	10,80
Revilla	10,90
Hoya Serie Oro	13,60
Mingo	12,00
La Machina	10,50
Bolado	13,00
Consorcio Gran Reserva	11,10
Solano Arriola (doble octavillo)	22,00
Viadero (doble octavillo)	21,00
La Machina (doble octavillo)	22,00

LA BARRA

Matrimonio	2,60
Anchoa y boqueron juntos mas ricos son	
Gilda anchoa	2,40
Hecha a mano todos los días	
Gilda Wakame	2,50
Pincho de anchoa y queso	2,40
Pepinillo gordo relleno de bonito	2,50
Aceitunas	3,00
Pulgón lomo/salchichón/mortadela	3,50
Pulgón relanzón con piparra	3,50

DE LA MAR

Bonito del norte en aceite de oliva.		11,00
Bonito del norte en laminas.		14,00
Ventresca de bonito del norte en aceite de oliva		14,00
Atún claro en aceite de oliva		10,00
Atún rojo salvaje de Almadraba		16,00
Sardinillas en aceite		9,50
Mejillón Rías Gallegas		13,00
Relanzón de Santoña		10,00
Zamburiñas en salsa		14,50
Chipirones rellenos en tinta		10,00
Chipirones en aceite		10,00
Mejillones al vapor Estribor		12,00
Boquerón en vinagre	7,50	13,00

DE LA TIERRA

Pimientos rojos enteros	11,00
Espárragos de Mendavia	15,00
Fabada asturiana, Litoral por supuesto	11,00

DE LA VACA Y DE LA CABRA

Queso artesano curado	8,00	11,50
Queso artesano viejo	8,50	12,00
Queso picón «Bejes-Tresviso» (el que huele)	8,50	12,50
Quesuco ahumado de la Pasiega de Peña Pelada		10,00
Grana Padano (el extranjero)		12,50

DEL CERDO

Chicharrones especiales de Cadiz	7,50	11,00
Jamón ibérico de cerdo	10,00	18,00
Lomo ibérico	8,00	13,00
Chorizo del que pica de Eleuterio	7,50	11,00
Cecina de León (se colo con el chón)	8,20	13,50
Salchichón de Salamanca	7,50	11,00
Chorizo ibérico de Salamanca	7,50	11,00