
COMIDAS Y CENAS

MENUS



BALNEARIO
DE LA CONCHA
— RESTAURANTE —

1

MENU MOLINUCOS

Entrantes para compartir. Elige 2 raciones
(0 elige 3 con un suplemento +3€)

- Pastel cremoso de merluza con mahonesas caseras
- Ensalada de Quinoa, espinacas, calabaza asada, crujiente de jamón y queso ahumado con vinagreta de frutos secos
- Rabas de calamar
- Carpaccio de entrecote de ternera con rúcula y parmesano
- Croquetas de jamón ibérico y croquetas de Jijas de Potes

Plato principal a elegir
(Ó elige 2 platos en medias raciones suplemento +4€)

- Medallones de merluza de la lonja de Santander a la romana con calamar en tinta
- Arroz abanda con calamar y langostino (max.40 Pax)
- Presa Ibérica fileteada con brie fundido sobre parmentieur de patata Mona Lisa

Postres hechos en casa
Brownie de chocolate negro al 70%

Bebida
Tintos crianza viña vigenza d.o. la rioja
Blanco hilarion verdejo d.o. rueda, rosados, agua y refrescos.

Precio del menu: 33€ iva incluido



SALA BNS

Tickets de combinados para la sala BNS a precio reducido 6,50 € / 1 combinado

2

MENU ISLA DE SANTA MARINA

Entrantes para compartir. Elige 2 raciones
(0 elige 3 con un suplemento +3€)

- Quesucos Cántabros con confituras artesanas y picos camperos
- Tartar de tomate relleno de su propia carne y aguacate, con boina de queso fresco de la Jarradilla de Selaya
- Ceviche de pulpo, langostino y rape
- Ajillo de langostinos
- Alcachofas confitadas en casa con cremoso de castañas

Plato principal a elegir
(Ó elige 2 platos en medias raciones suplemento +4€)

- Cilindro de merluza rellena de centollo y vizcaína ligera
- Bacalao asado gratinado con alioli de miel
- Hamburguesa de angus, parmentieur, lascas de parmesano y rúcula
- Mil hojas de solomillo ibérico, foie con salsa de setas y patata confitada.

Postres hechos en casa

Cremoso de chocolate negro con sopa de chocolate blanco y lágrimas de oliva virgen

Bebida

Tintos crianza viña vigenza d.o. la rioja

Blanco hilarion verdejo d.o. rueda, rosados, agua y refrescos.

Precio del menu: 38€ iva incluido



SALA BNS

Tickets de combinados para la sala BNS a precio reducido **6,50 € / 1 combinado**

3

MENU ISLA DE MOURO

Entrantes para compartir. Elige 2 raciones
(0 elige 3 con un suplemento +3€)

- Carpaccio de rape y boletus con vinagreta de aceitunas negras y gambas, salsas: de soja y sésame, y de alga wakame
- Mejillones Thai
- Pata de pulpo a la plancha con parmentieur de patata Mona Lisa
- Parrillada de verduras de temporada con salsa romescu
- Empanaditos de solomillo de ternera con salsas de quesucos y de mostaza antigua

Plato principal a elegir
(Ó elige 2 platos en medias raciones suplemento +4€)

- Medallones de rape rebozado a la marinera con langostinos y mejillón
- Pescado salvaje de la lonja de Santander
- Arroz de solomillo con verduritas de la huerta (max.40 Pax)
- Hojaldre relleno de lechazo y hongos

Postres hechos en casa

Tarta Cántabra de queso, mezcla de queso Braniza y queso fresco

Bebida

Tintos crianza viña vigenza d.o. la rioja
Blanco hilarion verdejo d.o. rueda, rosados, agua y refrescos.

Precio del menu: 43€ iva incluido



SALA BNS

Tickets de combinados para la sala BNS a precio reducido 6,50 € / 1 combinado

**BALNEARIO
DE LA CONCHA**
RESTAURANTE



SOL, LUZ, PLAYA, MAR, VISTAS, JARDÍN, TERRAZA, RELAX, CIELO, COCTAILS, AMIGOS, FAMILIA, FIESTA, DIVERSIÓN, MÚSICA, ALEGRÍA



Avda. de Reina Victoria 46, Santander
Reservas@balneariodelaconcha.com

Teléfono: 942 290 919
www.balneariodelaconcha.com