



## RESTAURANTE DELUZ

<http://www.deluz.es/>

Su cocina cuenta con el mejor producto de Cantabria del momento



### *Cena- Cóctel*

- ❖ Chupitos tortilla del siglo XXI de Ferrán Adriá
- ❖ Miniburguers de ternera ecológica 100% con pan de pasas, queso pasiego y beicon crujiente, cebollita confitada, jamón crujiente y torta del Casar
- ❖ Brochetas – (show cooking) de verduras a la parrilla, calabacín, berenjena, champiñón y tomate cherry
- ❖ Brochetas de taquitos de ternera con beicon, cebollita, champiñones y salsa oporto
- ❖ Cazuelitas de pescado de la Lonja de Santander
- ❖ Taquitos de merluza rebozada con pimientos rojos, marmita de patata triscada a mano con bonito
- ❖ Huevos ecológicos de Segovia
- ❖ Cazuelita de huevos ecológicos estrellados con cebollita confitada, rosti de patatas y salsa de foie
- ❖ Arroces. Arroz con almejas al estilo de Pedreña
- ❖ Estación de quesos de Cantabria
- ❖ Anchoeira
- ❖ Surtido de postres
- ❖ Tarta de hojaldre de manzana, Browne y helados variados con lenguas de gato



Vinos tinto, rosado y blanco  
Cervezas, refrescos y agua  
Estación de mojitos

Precio fuera de paquete: 33€(IVA incluido)