



Comida para llevar

Disfrute cómodamente de nuestra cocina en su hogar

Espacios privados

Disponemos de comedores privados ideales empresas o celebraciones
Espacios especialmente pensados para ofrecerle un servicio exclusivo

Celebraciones y eventos

Contamos con una larga experiencia en la organización de banquetes de boda y grandes eventos, sin olvidarnos de las pequeñas celebraciones.

Son días especiales en los que conviene cuidar hasta el último detalle, por ese motivo, desde el aperitivo hasta el banquete celebrado en el salón central de nuestro chalet social, cuentan con una amplia oferta de menús personalizados a sus necesidades.

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena
Fundado en 1906

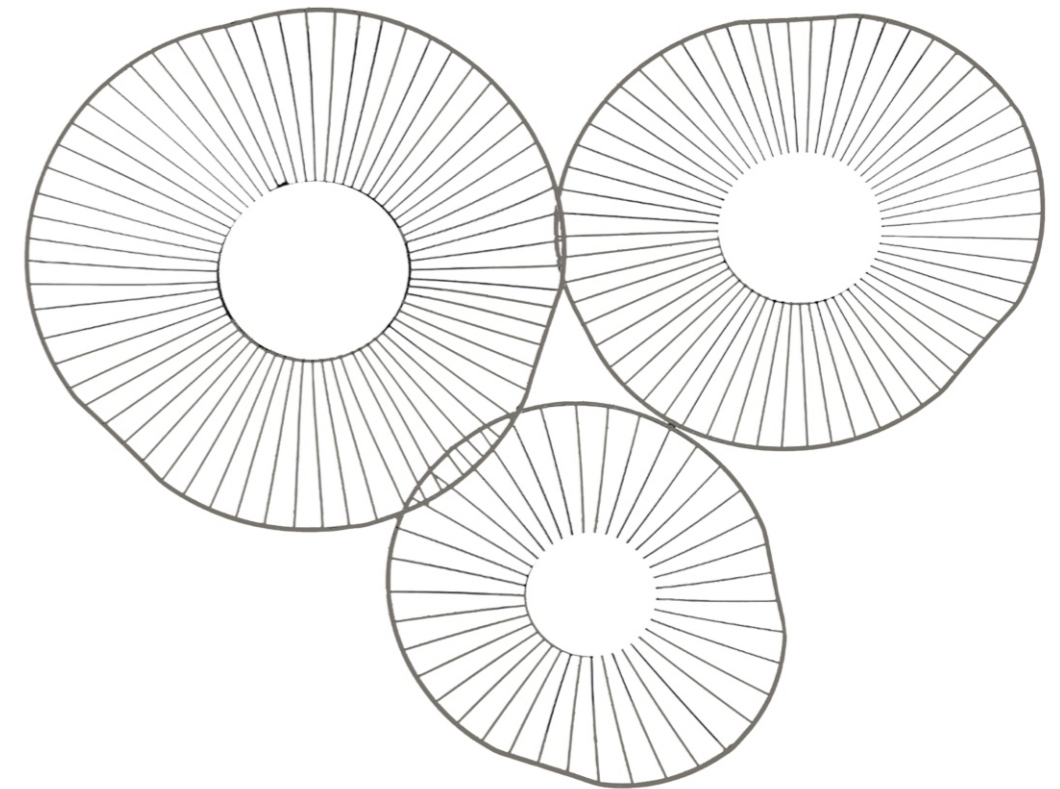


el tenis




LA MAGDALENA | SANTANDER

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

CARTA








PARA EMPEZAR




Ensalada de virutas de jamón y queso de cabra con vinagreta de frutos secos   

Ensaladilla rusa RSTM   

Anchoas del cantábrico serie oro 

Nuestra ensalada de aguacate y salmón ahumado      

Nuestra ensalada de pollo RSTM  

Terrina de foie hecha en casa con jalea de manzana y frutos secos   

Ensalada de ventresca con tomate del pais  

ENTRANTES CALIENTES

Nuestras croquetas de jamón ibérico   

Rabas de calamar  

Colas de langostino al ajillo  

Mollejas de lechazo encebolladas con patatas  

Almejas en salsa verde    /Almejas a la sartén  

Revuelto de erizos y colas de langostino    

Foie de pato a la plancha con purés de frutas y salsa demi glace  

Zamburiñas asadas a las finas hierbas   

Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico y escamas de sal 

Plato de cuchara del día (de lunes a viernes solo comidas)




SELECCIÓN DE JAMÓN
Jamón ibérico de Bellota 100%
Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y sabor penetrante
25,00€

Precios en EUROS, IVA incl.



PESCADOS

Cachón en su tinta y arroz blanco    




Merluza rebozada con pimientos asados de Isla   

Rape al vino tinto con almejas y gambas     

Rape a la plancha  /Rape a la romana   

Pescado de temporada



CARNES

Steak tartar de vaca madura   

Solomillo de ternera a la plancha con boletus 

Escalope a la milanesa con patatas y pimientos  

Entrecot trinchado con su guarnición

Solomillo con medallón de foie y reducción de PX  

Perdiz estofada con verdutitas y patatas  

Cada plato incorpora indicativos de alérgenos utilizados en su receta (Ley de información alimentaria)



Precios en EUROS, IVA incl.

