






























abba
Comillas hotel



CARTA
MENU



Selección gastronómica

Ensaladilla rusa abba mia	  	15 €
Anchoas de Santoña con pimientos asados		19,50 €
Rabas de calamar del Cantábrico	 	17 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	  	14 €
Gambones en tempura con salsa agridulce	 	17 €
Patatas bravas abba Comillas	 	10 €
Morcilla frita con patatas y cebolla caramelizada	  	15,50 €
Tabla de quesucos de Cantabria con membrillo y frutos secos	 	19 €
Cecina de Tudanca de Cantabria con virutas de parmesano y AOVE		17,50 €
Jamón ibérico (100 % bellota) con picos artesanos	 	24,50 €
Puerros asados a baja temperatura con vinagreta de la huerta		16,50 €
Salmorejo con virutas de huevo y jamón ibérico	 	12,50 €
Sopa castellana	   	11 €
Sugerencia: cuchara del día*		15 €

**Consultar alérgenos*



Ensaladas






















Ensalada de tomate ecológico de Cantabria con cebolla roja de Potes y AOVE		15,50 €
Ensalada César		16 €
Ensalada de cecina con queso gorgonzola y vinagreta		16,50 €
Ensalada mixta ecológica		14,50 €

Arroz y pasta

Arroz caldoso marinero (rape, gambón, calamar y mejillón)		23,50 €
Arroz cremoso de setas de temporada y papada ibérica		20 €
Wok de fideos udón con verduras y sopa de melón		17,50 €

















Principales

Merluza en salsa verde o a la plancha	 	23 €
Pescado del día*		S/M
Cachón guisado en su tinta con arroz cremoso	 	19,50 €
Entrecote de vaca madurado con patatas y pimientos		22,50 €
Carrilleras de ternera estofadas con parmentier trufada	  	20,50 €
Jarrete de cerdo con salsa teriyaki, guacamole y pan brioche	      	20 €
Callos a la montañesa con patatas fritas	  	17,50 €
Huevos rotos con jamón o morcilla con patatas	  	17 €

**Consultar alérgenos*



Postres

Tarta de queso horneada	   	7,50 €
Torrija de sobao pasiego caramelizada con crema inglesa	   	7 €
Arroz con leche caramelizado		6,50 €
Brownie casero con nueces pecant sobre crema de chocolate blanco	  	7 €
Ensalada de frutas frescas de temporada		7 €
Surtido de bolas de helado		5,50 €

Alérgenos / Allergens



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Crustáceos
Crustaceans



Apio
Celery



Lactosa
Lactose



Sulfitos
Sulphite



Moluscos
Mollusks



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Soja
Soy



Sésamo
Sesame



Cacahuetes
Peanut



Altramuces
Lupin bean




Cerdo
Pig



Setas
Mushrooms



Nueces
Nuts

 Vegano / *Vegan*

 Vegetariano / *Vegetarian*

 Orgánico / *Organic*

