



Bienvenidos







Nuestra Historia

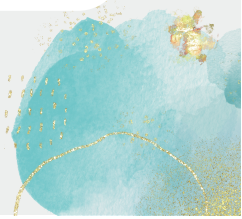
Cuentan los historiadores que en el Año I AC, Cayo Sergio Orata, inventor de las termas romanas, aprovechando su ingenio y el apetito de la alta sociedad por las ya famosas ostras, desarrolló el cultivo a gran escala de este molusco mediante presas para controlar las mareas y bóvedas para favorecer su cultivo.

Se dice que en aquellos años la ostra de la ría del Portus Vereasueca, actual **San Vicente de la Barquera**, era ya conocida como una de las mejor valoradas del Imperio.

Dos mil años después, en pleno corazón del Parque Natural de Oyambre, en la ría de Rubín, al refugio del mar Cantábrico y bañadas por las aguas del Río Escudo, continuamos con la labor que Cayo comenzara, cultivando de manera artesanal la ostra rizada o japónica, una variedad con una textura inigualable y un sabor repleto de matices que evocan al más **Puro Cantábrico**.

Y de la pasión por la gastronomía, con el fin de dar a conocer y presentar esta joya de nuestra ría en varias de sus múltiples elaboraciones, y porque no queremos saber que sería de nuestras vidas si no tuviéramos el valor de intentar algo nuevo...
renace: **¡¡La Ostrería San Vicente!!**

*Un espacio único en el que disfrutar de todo lo que nos ofrece nuestro **Puro Cantábrico**.*



Más bonita que ninguna...





...de las Villas Marineras.

Nuestras Ostras

Sin Ostras... no seríamos la Ostrería

Nuestra Ostra variedad rizada-japónica cultivada en la ría de San Vicente y cuidadosamente depurada y seleccionada, para degustar en diferentes elaboraciones:

OSTRA AL NATURAL CON LIMÓN DE NOVALES.

3.30€ 

OSTRA CON SALSA YUZU/PONZU Y HUEVAS

3.90€    

OSTRA ACEVICHADA CON CHILE VERDE.

3.90€     

OSTRA PICANTE CON VINAGRETA DE CITRICOS.

3.90€  

OSTRA EN TEMPURA CON ALIOLI DE SOJA, WAKAME Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR.

4.20€        

Y sin todo lo que nos da la comarca... no seríamos Puro Cantábrico

RABAS DE CALAMAR DE AQUÍ CON EMULSIÓN DE LIMA Y JENGIBRE.	18.00€
	
ENSALADILLA DE CENTOLLA Y GAMBÓN	19.00€
	
ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO, VERDURAS ENCURTIDAS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA	19.00€
	
TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, ALIÑOS ASIÁTICOS Y SRIRACHA.	24.00€
	
TIRADITO DE SALMÓN, LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ Y PISTACHOS	19.00€
	
CECINA BLACK ANGUS, VIRGEN EXTRA Y VIRUTAS QUESO DE CANTABRIA.	20.50€
	
CROQUETAS DE CENTOLLA CON EMULSIÓN DE KIMCHEE.	16.50€
	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO.	16.50€
	
TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CONFITURA DE TOMATE Y JENGIBRE, ALGA WAKAME Y TERIYAKI.	24.00€
	
PULPO BRASEADO, PATATAS REVOLCONAS Y ALIOLI DE CURRY.	23.00€
	
ZAMBURIÑAS (VIEIRA DEL PACÍFICO) CON AIRE DE LIMA Y COCO.	21.00€
	
ALMEJAS A LA SARTEN CON REDUCCIÓN DE ALBARIÑO DE CANTABRIA	24.00€
	
MEJILLONES DEL CANTÁBRICO EN SALSA THAI PICANTE	16.00€
	
MARIPOSA DE ANCHOA DE SANTOÑA, TARTAR DE TOMATE Y ARBEQUINA.	23.50€
	



Los arroces de la casa

Mínimo para 2 Personas - Precio por persona

ARROZ NEGRO DE JIBIA, GAMBONES Y ALIOLI.



28.00€

ARROZ DE CARABINEROS Y ALMEJAS.



32.00€

ARROZ CON BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO.



32.00€

ARROZ CON PULPO DE ROCA BRASEADO, JIBIA Y ALMEJAS.



30.00€

Todos nuestros arroces los elaboramos al momento, por lo que el tiempo de espera puede variar según la demanda.





Lo que nos trae la Mar

LOMO DE LUBINA ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS Y CREMA DE TRIGUEROS.

28.00€



MEDALLONES DE RAPE CON ALMEJAS Y SALSA DE NÉCORAS.

28.00€



BACALAO CON MUSELINA DE AJO GRATINADO SOBRE CREMA ASADA.

26.00€



ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y LANGOSTINOS EN SALSA DE CARABINEROS.

26.00€



CONSULTA POR LOS PESCADOS SALVAJES DEL CANTÁBRICO, SELECCIONADOS Y FRESCOS CADA DÍA || PRECIO SEGÚN MERCADO





Lo que nos da la Montaña

CARRILLERAS IBÉRICAS EN TEMPURA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA. **24.00€**



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA PINTA. **24.00€**



SOLOMILLO DE NOVILLA, SALSA DE QUESO DE TRESVIÑO Y JUGO DE TOSTADILLO. **28.00€**



ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADA. **26.00€**

OTRAS OPCIONES DE PLATOS INFANTILES - A CONSULTAR





Postres

Para los más lambiones

TARTA CREMOSA DE QUESO “CUDAÑA” Y DULCE DE LECHE.

7.00€



TIRAMISÚ MONTAÑES, SOBAO PASIEGO Y CREMA DE ORUJO.

7.00€



CREMOSO DE YOGURT LIMÓN Y SORBETE DE NARANJA.

7.00€



CHOCOLATE EN TEXTURAS, PAN, ACEITE Y SAL.

8.00€

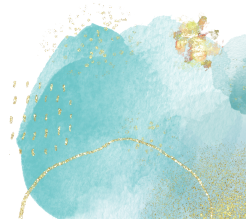


TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE ORUJO.

7.00€



SERVICIO DE PAN - 1.80€ / PERSONA
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



Alérgenos

Solicita información a nuestro personal de sala.

