

El Muelle del Centro Botín

“Una taberna marinera. Un concepto gastronómico para disfrutar y compartir en pleno corazón de Santander”

Jesus Sanchez
COCINERO

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

ZUMOS DE FRUTAS DE TEMPORADA 4

CERVEZAS

Caña	2,00/ 3,50
Caña radler	2,00/ 3,50
Alhambra especial	2,80
Alhambra verde	2,80
Alhambra roja	3,00
Warsteiner 0/0	2,50
Dougalls artesana	3,20
Importación	3,80

VERMUT & APERITIF COCKTAIL

Lustau	3,20
Cinzano 1757 Rosso & Bianco	3,20
Punt e mes	3,20
Martini Rosso & Bianco	2,60
Noilly Prat Rosso & Dry	3,20
Izaguirre Rva	2,60
Bitter Cinzano	3
Campani	3
Garibaldi	6
Negroni	6
Dry Martini	6
Aperol Spritz	6

COMBINADOS

Combinados	7
Combinado Premium	8,50

VINOS

Vino de la casa	
Tinto/blanco	copa 2,20/ frasca ½l 6/ frasca 1l 10
Sangría	copa 3,00/ frasca 1l 13
	copa/botella
Menade verdejo D.O Rueda	2,50/15
Albamar albariño D.O Rias Baixas	2,80/16
Yenda V.T Costa Cantabria	2,80/16
Moscato D´Asti DOCG	2,50/15
Juve Camps Cinta Pur.D. O Cava	4/23
De Nit Raventos i BlancConca Riu Anoia	5/26
Louis Roederer Brut P. Champagne	50
Hiriart rosado D.O Cigales	2,50/14
Sierra Cantabria Cr D.O.ca Rioja	2,80/16
Piedra Lagar Roble D.O R. Duero	2,80/16
Viña Sastre Cr D.O R. Duero	26
Izadi Selección Rva D.O. ca Rioja	25
Lustau Papyrusa manzanilla D.O Jerez	2,80/16
Amontillado , PX D.O Jerez	4/25

CÓCTELES

Pisco sour	9
Cosmopolitan	9
Bloody Mary	9
El Muelle sunset (sin alcohol)	7

MENÚ



Comidas:
de 13:30 a 16:00h

COMPARTIR

Cecina con ensalada de rúcula, queso y nueces	12
Ensaladilla con apio y gambas	10
Paté de la montaña con ensalada de encurtidos	7
Paté del mar con mayonesa casera	7
Las patatas de "El Muelle"	9
Rabas de calamar	14 / ½ ración 9
Croquetas de cocido	10 / ½ ración 6
Buñuelos de secreto ibérico	10 / ½ ración 6
Octavillo de anchoa con tomate de temporada	13
Mejillones en escabeche y tostadas	11

Servicio de pan - 1,5 por persona
Precios con IVA incluido

CON LAS MANOS

Buñuelos de bacalao	10 / ½ ración 6
Gildas de anchoa o de bocarte (precio unidad)	2
Bocadillo de atún, piparras y anchoa	10

CON CUCHARA

Huevo escalfado con pollo y fideos	9,5
Sopa marinera con albóndigas de pescado y pasta	9,5
Plato de cuchara del día	8,5



CON MIRADA VERDE

Steak tartar vegetal	9
Ensalada de tomate de Galizano	9
Periñaca con yemas de espárrago y mayonesa-tobico	9

CON FUNDAMENTO

Merluza frita en tempura	12
Empanadillas de bonito	12 / ½ ración 7
Hamburguesa completa de rabo de vaca	14
Costilla de cerdo asada y lacada	12

CON DULZURA

Frutas de temporada en cóctel	5
Tiramisú en vaso	5
Hojaldre de crema montado al momento	6
La copa de chocolate y nata de "El Muelle"	5
Nuestros helados artesanos	5

COMBINADO

Plato del día + plato y postre a elegir de la carta (incluye copa de vino, refresco o caña)	17
Plato del día + postre a elegir de la carta (incluye copa de vino, refresco o caña)	11

