



carta

★★★★ GRAN HOTEL
 *Balneario
Puento Viesgo*
CANTABRIA

C/ Manuel Pérez Mazo, s/n.
39670 Puento Viesgo (Cantabria)
Tel.: 942 598 061 • Fax: 942 598 261
info@balneariodepuenteviesgo.com

www.balneariodepuenteviesgo.com

*Restaurante
El Jardín*



Una selecta materia prima, una manipulación escrupulosa y un cuidado y atento servicio

Éstos son los tres pilares
sobre los que basamos nuestra cocina.

En nombre de todos los que formamos
parte del “**Restaurante El Jardín**” queremos
que esta experiencia sea inolvidable
y esperamos volver
a tenerles entre nosotros.

Emilio García
Jefe de Cocina

David Arias
Jefe de Restaurante



Restaurante
El Jardín



menú Temporada

Cocktail de Aguacates con Langostinos,
Fresas y Manzana Tostada

Lomo de Atún Asado con Salsa Teriyaki
sobre Cebolla y Pimientos de Isla

Carrilleras de Ternera Estofadas
con Verduras y Chutney de Piña

Copa Tentación de Chocolate Blanco
y Frutos Rojos

Precio: **34,00 €** IVA incluido

SÓLO SE SERVIRÁ A MESAS COMPLETAS

menú Gourmet

Ensalada de Bogavante en Confitura
de Ciruelas con Salsa de Erizos de Mar

Mollejas de Lechal Salteadas
con Hongos

Lomo de Merluza con Coccochas
y Almejas en Salsa Verde

Entrecot de Buey Fileteado
al Queso de Tresviso

Buñuelos Rellenos de Crema de Manzana
sobre Salsa de Naranja

Precio: **43,00 €** I.V.A. Incluido

SÓLO SE SERVIRÁ A MESAS COMPLETAS

las entradas

Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo,
con Tosta de Pan de Cristal y Mermelada de Tomate **19€**

Pimientos del Cristal Caramelizados
en aceite de Oliva Virgen con su pan de cristal **12€**

Terrina de Hígado de Pato de Nuestro Cheff
con Pan de Nueces y Pasas **16€**

Pastel de Ventresca de Bonito con Cebolla Roja de Bedoya
Caramelizada, Hígado de Pato y Helado de Tomate **18€**

Anchoas de Santoña "El Capricho"
sobadas artesanalmente con pan de cristal (12 und.) **22€**

Guiso de Santiaguinos con Almejas
y Boletus Salteados **33€**

Bogavante, Buey de Mar y Centollo
con mezclum de vegetales y Concassé de Tomate **29€**

las ensaladas

Ceviche de Rape y Langostinos con Lima y Pomelo
y Verduritas de Aquí **22€**

Ensalada de Ventresca de Bonito en Escabeche de
Verduritas, con Pimientos de Isla **16€**

Ensalada de Bogavante en Confitura de Ciruelas
con Salsa de Erizos de Mar **38€**

* Recomendación de la casa



las sopas de verano

Sopa de Tomate con Carpaccio de Atún Rojo **10€**

Sopa de Pescado y Marisco **15€**

las pastas y arroces

Pasta Fresca con Mantequilla de Trufa,
Tomate Caramelizado y Burrata de Queso **12€**

Arroz Meloso con Salteado de Setas Silvestres
y Huevo Poché Trufado **17€**

Arroz Caldoso con Bogavante y Almejas **30€**

Paella de Marisco con Arroz carnaroli, cigalitas, almejas,
langosta, rape, langostinos y santiaguinos **25€**
[Plato de encargo, mínimo 2 personas]

Surtido de panes **1,70€**

los pescados

Lomo de Bacalao Confitado en Aceite de Oliva Virgen,
sobre Dos Salsas (Pil-Pil y Vizcaína) **20€**

Taco de Rape Asado al Vino Casona Micaela
y Vieira Asada a la Parrilla **22€**

Lomo de Merluza del Cantábrico
con Cocoas y Almejas **18€**

Ventresca de Bonito a la Parrilla
sobre Lecho de Patatas Confitadas a la Preve **17€**

las carnes

Paletilla de Cordero Lechal Confitada a baja temperatura
con hígado de pato y jugo ligero de vino dulce **20€**

Solomillo de Ternera asado a la pimienta de Jamaica
con Patatas Puente Nuevo y Pimientos de Isla **25€**

Carrilleras de Ternera Guisadas al Vino Tinto
y Salteadas con Verduritas de Temporada **16€**

Entrecot de Buey Fileteado con salsa de Queso Tresviso
sobre Patata Panadera y Pimiento Rojo
de Isla y de Padrón [600gr.aprox.] **29€**



carta de vinos



C/ Manuel Pérez Mazo, s/n.
39670 Puente Viesgo (Cantabria)
Tel.: 942 598 061 • Fax: 942 598 261
info@balneariodepuenteviesgo.com

www.balneariodepuenteviesgo.com



*Restaurante
El Jardín*

Nuestra bodega ofrece una amplia variedad de vinos, seleccionados entre los más atractivos de las principales DOs de España, así como una muestra de algunos de los vinos más populares de países vecinos.

*Restaurante
El Jardín*



vinos rosados

D. O. Ca. RIOJA
Campillo **13,00 €**

D. O. NAVARRA
Campanas **10,00 €**
Gran Feudo [Joven] **10,00 €**
Campo Nuevo **9,00 €**

D. O. CIGALES
Viña Picota **12,00 €**

SIN D.O.
Peñascal [Valladolid] **10,00 €**
Cresta Rosa [Cataluña] **11,00 €**
Moscató **9,00 €**

PORTUGAL
Mateus Rose **10,00 €**

ITALIA
Canei **10,00 €**
Lambrusco **9,00 €**

vinos blancos

D. O. Ca. RIOJA
Diamante **12,00 €**

D. O. PENEDES
Viña Esmeralda **13,00 €**
Waltraud [Torres] **22,00 €**

D. O. RÍAS BAIXAS
Martín Codax [Albariño] **18,00 €**
Granbazán Ámbar [Albariño] **21,00 €**
Terras Gaudas [O Rosas] **21,00 €**
Vionta [Albariño] **14,00 €**

D. O. RUEDA
Cantarranas **10,00 €**
V.Sanz **10,00 €**
Marqués de Riscal [Verdejo] **15,00 €**
Marqués de Riscal [Sauvignon] **16,00 €**
Jose Pariente [Verdejo] **16,00 €**

D. O. SOMONTANO
V. Del Vero **18,00 €**

SIN D. O.
Barbadillo [3/8] **7,00 €**
Barbadillo [3/4] **10,00 €**
Casona Micaela [Cantabria] **15,00 €**
Lambrusco **9,00 €**
Moscató **9,00 €**
Canei **10,00 €**
Ruchel Godello **15,00 €**

vinos tintos

D. O. CA. RIOJA

La tempranillo es, sin duda, la mejor variedad autóctona de uva tinta de la península. En la rioja ocupa un 61% de la superficie del viñedo y es la base de sus mejores y mas prestigiosos vinos. Las otras variedades autorizadas en la D.O., son la garnacha tinta, garnacha blanca, mazuelo y graciano.

Cune Cr **15,00 €**

Muga Cr **22,00 €**

Prado de Enea Rsva **52,00 €**

Marqués de Cáceres Cr **16,00 €**

Viña Real Plata (3/8) **10,00 €**

Viña Pomal Rsva **18,00 €**

Viña Arana Rsva **25,00 €**

Viña Ardanza Rsva (3/4) **30,00 €**

Viña Ardanza Rsva (3/8) **19,00 €**

Viña Tondonia Rsva (3/4) **28,00 €**

Viña Tondonia Rsva (3/8) **21,00 €**

Imperial Rsva **34,00 €**

904 Gran Rsva **43,00 €**

Roda I Rsva **45,00 €**

Viña Salceda Cr **15,00 €**

Viña Salceda Cr (3/8) **11,00 €**

Faustino Cr **12,00 €**

Faustino V Rsva **18,00 €**

Marqués de Riscal Rsva (3/4) **23,00 €**

Marqués de Riscal Rsva (3/8) **16,00 €**

Barón de Chirel **80,00 €**

Remelluri Rsva **26,00 €**

Luis Cañas Cr **17,00 €**

Luis Cañas Rsva **21,00 €**

S. Cantabria Col.Priv **45,00 €**

S. Cantabria Cuvee Esp. **27,00 €**

Conde de Valdemar Cr **12,00 €**

Cicerón Joven **9,00 €**

Cicerón Cr **12,00 €**

Cicerón Autor **21,00 €**

V. Albina Rsva (3/4) **16,00 €**

V. Albina Rsva (3/8) **14,00 €**

Melquior Cr **15,00 €**





carta de
postres



C/ Manuel Pérez Mazo, s/n.
39670 Puente Viesgo (Cantabria)
Tel.: 942 598 061 • Fax: 942 598 261
info@balneariodepuenteviesgo.com

www.balneariodepuenteviesgo.com

*Restaurante
El Jardín*





Restaurante
El Jardín



los postres

nuestros básicos

Arroz con leche con crujiente de canela **4€**

Las Natillas “de siempre” al aroma de vainilla **3€**

Leche frita con su canela **4€**

Flan de huevo al azúcar caramelizado **3€**

Tocinillo de Cielo **4€**

para compartir

Tabla de quesos de la región **13€**

Degustación de helados caseros
[avellana, queso, leche merengada] **13€**

nuestras especialidades

Milhojas de almendras y crema de queso
con frambuesa y helado de arroz con leche **6€**

Crujiente de leche frita y salsa ligera de toffee **6€**

Plumcake de Pan de leche caramelizado
con helado de queso blanco y pasas **7€**

Canutillos rellenos de crema de toffee
y helado de yogurt **6€**

Soufflé de chocolate con helado
de fruta de la pasión **7€**

postres naturales

Ensaladas de frutas naturales
y queso fresco de la Jarradilla **7€**

Zumos naturales
[piña, melón, naranja, pera, manzana] **3€**

