

r e s t a u r a n t e

EL TORO BAL

P U E R T O

C H I C O

Andres del Rio, F - 39004 Santander -942 22 25  
eiserbal@hotmail.com

Hemos seleccionado de nuestra bodega los vinos que a nuestro criterio se encuentran en un excelente momento de consumo por su calidad y su precio .

Siempre a su disposición nuestra bodega

## CONSULTE NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS POR COPAS

### APERITIVOS

- OPORTO BLANCO SECO NOVAL 3,00
- OLOROSO CANASTA 1,20
- DRY MARTINI 4,00
- COCKTAIL DE LA CASA 4,00
- PALO CORTADO LUSTAU 3,00

### ROSADOS

- VINEDO Nº5 SARRIA 03 ( D.O.NAVARRA) 12,00
- CASTILLO DE PERELADA ( D.O.CAVA) 13,00
- ENATE 03 ( D.O.SOMONTANO) 12,00

### BLANCOS

- SEÑOR DA FOLLA VERDE 03 ALBARIÑO ,LOUREIRO Y TREIXADURA ( D.O. RIAS BAIXAS) 16,00
  - GRAMONA SAUVIGNON BLANC FERMENTADO EN BARRICA 03 ( D.O.PENEDES ) 18,00
  - LIBALIS 03 MOSCATEL,MALVASIA Y VIURA ( VALLES DE SADACIA) 14,00
  - ENATE 234 03 CHARDONNAY ( D.O.SOMONTANO) 12,00
  - DOMAINES SCHLUMBERGER 01 GEWURZTRAMNER ( A.O.C. ALSACIA) 18,00
- COMENTARIO** AGRADABLE EN NARIZ CON NOTAS DE MELOCOTON Y ALMIBAR  
 EN BOCA ES AMPLIO Y DENSO CON MARCADOS Matices de fruta carnosa, UN TRAGO VERDADERAMENTE AGRADABLE



### TINTOS

- ENATE R98 CABERNET SAUVIGNON ( D.O.SOMONTANO) 18,00
- FIGUERO CR 01 TINTA DEL PAIS ( D.O.RIBERA DEL DUERO) 18,00
- TLENUMS 00 MENCIA ( D.O.BIERZO ) 13,00
- REMELLURI 01 TEMPRANILLO ( D.O.CARROJA) 18,00
- PENFOIS BIN-28 99 SHIRAZ ( AUSTRALIA) 30,00

**COMENTARIO**  
 UN BUEN VINO MUY TECNOLÓGICO ,EN NARIZ CON NOTAS DE FRUTA ROJA Y RECUERDOS A REGALIZ ,EN BOCA CON UN TANINO GOLOSO,AMPLIO Y ELEGANTE



### CAVAS

- CINTA PURPURA JUYE CAMPS BRUT ( PARELLADA Y MACAVEO) 14,00
- PERELADA CUYEE BRUT NATURE ( PARELLADA Y MACAVEO) 14,00
- RECAREDO BRUT NATURE ( MACAVEO,XARELLO Y PARELLADA) 18,00

**COMENTARIO**  
 DE COLOR AMARILLO VERDOSO Y REFLEJOS DORADOS,DE AGUJA FINA BI INTEGRADA Y BUEN ROSARIO,EN NARIZ DESTACA LA FRUTA MADURA CON UN FONDO FLORAL, Y EN BOCA SE MUESTRA AMPLIO CON BUENA EXPLOSION DE BURBUJAS, SECO AGRADABLE, Y LARGO, APETECIENDO OI TRAGO







## NUESTRO MENU DEGUSTACIÓN ( 45.00 )

Gazpacho con tapenade , anchoa de Santoña , queso de las Garmillas y sorbete de tomate

Atún marinado con tar-tar de bonito , vinagreta de piñones y cebolla helada

Chipirones emparillados con romesco y arroz bomba con hongos

Lomos de bonito del Cantábrico confitado en aceite de aromáticos y vinagreta de melocotón y tomate

Rabo de vaca tudanca con ragout de manos de cerdo y setas

Albaricoque confitado con vainilla de Tahití , frutas rojas y helado de vinagre y miel de palma

Helado de cerveza y confitura de tomate a la vainilla mentolada

Nota :El menú se sirve en medias raciones debiendo ser pedido por todos los comensales de la mesa

## ENTRANTES

Gaspacho con tapenade, anchoas de Santoña , queso de las Garmillas y sorbete de tomate 10.00

Atún marinado con tar tar de bonito , vinagreta de piñones y cebolla helada 17.00

Laminas de bacalao con brandada , vinagreta de hongos confitados y helado de olivas negras y zanahoria 10.00

Ensalada de pimientos con anchoas de Santoña , queso de Cabra y cebolla roja confitada a la soja 12.00

Tar-tar de bonito con vinagreta de langostinos y guacamole 12.00

Chipirones emparillados con romescu y arroz bomba con hongos 14.00

Ensalada de bonito con santiaguinos, cebolla frita y vinagreta de tomate a la albahaca 15.00

Terrina de foie al aceite de miel con nisperos a la canela y pan brioche 15.00

Ensalada de bacalao , pimientos y aguacate en costra de patata con su pil-pil 11.00

Rissoto de chipirones con pasta fresca y verduritas 11.00

Carpaccio de cordero y foie al aceite de oliva virgen 12.00

Jamón de ibérico y cecina 13.00

## **PESCADOS**

Ventresca de atún toro en escabeche caliente 20.00

Degustación de bacalao ( pil-pil y club ranero ) 16.00

Raya asada al horno con pil pil de hongos y rissoto 12.00

Lomos de bonito del cantábrico confitado en aceite de aromáticos y vinagreta de melocotón y tomate 16.00

Bacalao confitado con aros de  
cebolla y ragout manitas de cerdo 16.00

Merluza emparillada con chipirón y triguero 17.00

## **CARNES**

Solomillo de buey asado con crestas de gallo al  
aroma de romero 17.00

Rabo de vaca Tudanca con ragout de manos  
de cerdo y setas 15.00

Pichón en tres coccciones con verduritas y arroz carnaroli con  
hongos 20.00

Pechuguitas de codorniz rellenas de  
pétalos de rosa y foie 12.00

Entrecot de vaca de Cantabria con  
queso de cabra y tomillo 18.00

Conejo con foie e higos a la mostaza de violetas 15.00

A todos nuestros precios se les añadirá el I.V.A. 7%



Andres del Rio, 7  
39004 Santander  
942 22 25 15  
elserbal@hotmail.com