



HOTEL RURAL

# EL SESTIL

DESDE 2000



RESTAURANTE LOCAL CON COMIDA LOCAL

## Para picar

Rabas de calamar	10,00€
Croquetas	12,00€
Patatas bravas <i>con un toque de salsa brava hecha en casa</i>	8,00€
Patatas fritas	5,00€
Borono de Potes <i>servido con una deliciosa compota de manzana a la sidra, cocinada con amor en nuestra cocina</i>	9,00€
Chips de calabacín de la huerta <i>acompañado de queso de cabra y miel de Cucayo. ¡Un dúo tan sabroso que tu paladar hará una fiesta!</i>	9,00€
Jijas de Potes <i>carne adobada del cerdo que se utiliza para hacer chorizos</i>	8,00€
Salteado de gambas <i>junto con sabrosas gulas del norte y huevo</i>	15,00€
Gambas al ajillo	10,00€
Zamburiñas a la plancha	15,00€
Anchoas del Cantábrico	2,50€ <small>la unidad</small>

## ¡Que lo disfrutes!

En nuestro restaurante, nos gusta celebrar la riqueza gastronómica que tiene nuestra tierra a través de una carta que destaca los sabores e ingredientes únicos, desde los verdes valles, hasta las ondulantes colinas, cada plato de nuestra carta esta elaborado con pasión y mimo.

...mmm  
delicioso!

### Un festín de manjares: embutidos y quesos

Tabla de jamón del país

14,00€

Tabla de jamón ibérico

18,00€

Tabla de cecina de León

15,00€

Tabla de quesucos de la tierra

16,00€

*con una guarnición celestial de mermelada y dulce de manzana artesanal*

### Delicias de la posada en rebanadas

Tostada de escalivada con anchoas

13,00€

Tostada de jamón y queso semi

12,00€

Tostada de jamón del país

12,00€

Tostada de cecina de León

13,00€



HOTEL RURAL

# EL SESTIL

DESDE 2000



RESTAURANTE LOCAL CON COMIDA LOCAL

## ¡Combina y saborea!

Huevos de corral con jamón / jijas / borono	15,00€
Lomo adobado de potes	15,00€
<i>acompañado con huevos de nuestras gallinas y patatas de verdad</i>	
Pechuga de pollo	15,00€
<i>acompañado con huevos de nuestras gallinas y patatas de verdad</i>	
Solomillo de atún rojo	16,00€
<i>acompañado de una ensalada fresquita y una mezcla de setas</i>	
Calamares a la plancha	15,00€
<i>acompañado de una ensalada fresquita y una mezcla de setas</i>	
Sepia a la plancha	15,00€
<i>acompañado de una ensalada fresquita y una mezcla de setas</i>	

## Para carnívoros

Costillitas de cordero	15,00€
Entrecot de ternera 350 - 400gr aprox	23,00€
Solomillo de ternera 150- 200gr aprox	18,00€
Bistec de ternera	15,00€
Carrillera guisada en salsa de vino tinto	18,00€

*Toda la carne es de Cantabria*

## ¡Momento de devorar!

Al elegir nuestros ingredientes localmente, no solo apoyamos a nuestra comunidad, sino que también garantizamos la frescura y calidad de cada plato que servimos.

## ¡Saborea nuestras delicias locales!

### ¡Verduras bailando en tu plato!

#### Ensalada el Sestil

*Ensalada divertida con lechuga, tomate, cebolla, frutos secos, queso de cabra y un toque de vinagre de Módena*

8,50€

#### Ensalada de pera

*Ensalada de lujo con lechuga, pera, nueces, queso picón y bañado en miel de Cucayo. ¡Una explosión de sabores!*

8,50€

#### Ensalada de anchoas

*Ensalada con personalidad con lechuga, anchoas, cebolla, tomate y espárragos*

10,00€

### ¡El clásico cántabro!

#### Cachopo

29,00€

*¡Cachopo de jamón o cecina de León con queso picón, una batalla de sabores digna de un duelo épico en el paladar! ¡Qué decisión tan difícil!*

#### Cocido Montañés

16,00€

*¡Plato cántabro con alubias, berza y compango! ¡Una delicia norteña que te hará chuparte los dedos!*

#### Cocido Lebaniego

18,00€

*El plato más típico de Liébana es una explosión de sabor con garbanzos, berza, compango y relleno. ¡Una delicia que te transportará al paraíso culinario!*

Sopa de cocido

6,00€

Garbanzos y compango

12,00€