

# Raciones

-Croquetas caseras hechas con leche de Cudaña:



Jamón 8€

Cocido Montañés 8€

Bacalao 8€

Setas 8€

Picón y reineta 9€

Rabo de toro 9€

Cecina y puerro 9€

Langostinos 9€

Calamares en tinta 10€



-Tabla de quesucos de Cantabria. 12,50€



-Tabla de ibéricos. 13€



-Tabla mixta de ibéricos y quesos. 13€



-Tabla de cecina con lascas de queso Gomber. 12,50€



-Rabas de calamar. 8€



-Rabas de pollo de corral con crujiente de maíz y salsa de mostaza y miel. 8,50€



-Pudin de anchoas y pimientos, con mayonesa y panecillos. 10€



-Albóndigas de champiñón con salsa de calabaza y curry. 9,50€



-Morcilla sobre crema de setas con cebolla confitada. 8,50€



-Callos caseros con patatas y huevo frito. 9,50€



-Huevos fritos con patatas y torreznos. 9€



-Tortucos de maíz: con jijas y huevo frito. 9€



con revuelto de morcilla, piquillos y pasas. 9€



con pisto y huevo frito. 9€



Con champiñones y salsa de queso picón. 9€






\*Consultar la tabla de alérgenos




Restaurante  
El Rincón Del Valle

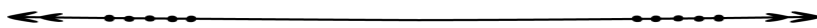
# Carta

-Ensalada verde con bombones de queso de cabra, frutos secos y aliño de albahaca y tomate seco. 11€   

-Ensalada con bacon, pollo crujiente y nuestra salsa César. 11€      

-Ensalada con jamón, foie y aliño de frutos rojos. 11€   

-Ensalada con pimientos asados, ventresca de bonito y anchoas de Santoña. 12,50€ 







-Arroz negro con chipirones y alioli al pimentón. 12€    

-Arroz meloso con setas. 11,50€ 

-Arroz cremoso con pato estofado y foie. 12€    

-Tallarines salteados con langostinos, verduras y leche de coco. 12€   

-Tallarines con carbonara de bacon y champiñones. 11€   

-Lasaña de venado. 15€   



-Cocido montañés. 9€ 

-Alubias blancas con compango. 8,50€ 

-Garbanzos con callos. 8,50€  

-Alubias rojas (caricos) con compango. 9,50€ 

\*Consultar la tabla de alérgenos



Restaurante  
El Rincón Del Valle

# Carta

-Hamburguesa Rincón del Valle; carne 100% de Cantabria, queso de cabra, pimientos asados y cebolla caramelizada. 9,50€  

-Estofado de jabalí con patatas y caramelo de pimiento. 14€ 

-Medallones de solomillo ibérico con salsa de queso de Tresviso y patatas. 13€ 

-Tiras de secreto ibérico salteadas con setas. 15€  

-Solomillo de vaca a la plancha con pimientos y patatas. (Salsa de queso) 20€ 

-Escalopines de jabalí con salsa de frutos rojos y crema de patata y manzana asada. 18€



-Pimientos rellenos de venado. 10€



-Langostinos salteados con mollejas y salsa de ostras. 14€



-Lomo de bacalao rebozado sobre fritada de tomate casero y asadillo de pimientos. 13€



-Albóndigas crujientes de bacalao sobre pisto casero y crema suave de ñoras. 12,50€



-Pimientos rellenos de marisco. 10€



-Tartas caseras. 4,80€

-Postres caseros. 3,50€

-Pan. 1€

(IVA incluido)

\*Consultar la tabla de alérgenos



Restaurante  
El Rincón Del Valle

# Menú

## MENÚ CABUÉRNIGO

### Primero

-Tortos de maíz acompañados de: \*(a elegir una entre estas cuatro)

\*Tijias y huevo frito.  

\*Revuelto de morcilla, pasas y piquillo.   

\*Pisto y huevo frito.  

\*Champiñones y salsa de queso tresviso.  

### Segundo

-Puchero de Cocido Montañés con su compango. 

El menú incluye vino de Rioja (Crianza), agua, pan y postre o tarta casera.

**21€ (IVA incluido)**

(no se sirven medios menús)



Restaurante  
El Rincón Del Valle

\*Consultar la tabla de alérgenos

# Tabla de Alérgenos



Gluten



Huevo



Crustáceos



Pescado



Moluscos



Lácteos



Sulfitos



Soja



Altramuces



Frutos de cascara



Cacahuete



Apío



Granos de sésamo



Mostaza



Restaurante  
El Rincón Del Valle