



ASOCIACION PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO
DE SAN VICENTE DE LA BARQUERA
Y MUNICIPIOS LIMÍTROFES
AFODEB

Avda. Antonio Garelly 9, bajo • 39540 SAN VICENTE DE LA BARQUERA (Cantabria)

Tfno.: 942 710321 – Fax: 942 710321 – E-mail: info@afodeb.es – Web: www.afodeb.es

Desafío Cantabria 2017

6, 7 y 8 de octubre

RESTAURANTES

BAR DE TAPAS LA RAMPLA

Menús para el Desafío Cantabria 2017:

Menú del día

1^{os}

Ensalada de pasta
Arroz a la cubana
Cocido montañés
Ensalada de arroz
Espaguetis a la carbonara

Postre, pan y vino o agua

12 €

Menú especial “La rampla”

Sartenes variadas, pan, postre y bebida **11,50 €**

Hamburguesa especial “La rampla” (para 2 personas), bebida y patatas **18,50 €**

Menús hamburguesa (completa o especial), bebida y patatas fritas **8,50 €**

AVENIDA ANTONIO GARELLY Nº 6 – SAN VICENTE DE LA BARQUERA

TEL: 942 71 20 77

E-MAIL: laramplabardetapas@gmail.com

BAR-RESTAURANTE PUENTE LA MAZA

Menús para el Desafío Cantabria 2017:

- Plato de ensalada de pasta (huevo cocido, jamón york, bonito y pasta)
Fruta o yogur
Agua
6,50 € / persona
- Sopa de pescado
Pechuga a la plancha y patata cocida
Fruta o yogur
Agua
10,50 € / persona
- Puré de calabacín
Merluza de anzuelo a la plancha
Fruta o Yogur
Agua
12,50 € / persona

Además tendremos los menús convencionales de todos los fines de semana.

AVENIDA MIRAMAR Nº 18 - 39540 SAN VICENTE DE LA BARQUERA

TLF: 942 710 248

E-MAIL: puentelamaza@gmail.com

RESTAURANTE LA BRASA

Menús para el Desafío Cantabria 2017:

Menú de día y noche

1º

Sopa de Pescado
Espirales salteados con bacon, pavo y champiñones
Espárragos con mahonesa
Fideuá de marisco
Fabada

2º

Filete de ternera con patatas
Escalope de pollo con patatas
Callos de cerdo con patatas
Lubina a la plancha con ensalada
Bocartes (boquerones) fritos con ensalada

Postre, pan y vino

11 €

Rioja crianza XIII Lunas (suplemento)
5 € (botella) o blanco Barón de Ley
Rioja (suplemento) 4 € (botella)
(refrescos no incluidos)

Menú “La Brasa”

Langostinos a la plancha
Calamar a la plancha con ali-oli
Chuletón de buey
(1 kilo aprox.)

Postre, pan y vino

XIII Lunas Rioja (crianza) o
Muret Ribera del Jiloca
65 € (para dos personas)

Menú especial

1º

Langostinos a la plancha
Cogollos de Tudela con ventresca de bonito
Pimientos rellenos de carne
Almejas a la Marinera

2º

Entrecot de buey con patatas
Cudillo de cerdo al horno con patatas
Chuletillas de lechazo con patatas
Bonito de aquí a la plancha con ensalada
Bacalao rebozado con tomate

Postre, pan y vino

18 €

XIII lunas Rioja crianza (suplemento 5
€ botella) o blanco Barón de Ley Rioja
(suplemento 4 € botella)

Parrillada de pescado

Bonito – Dorada
Merluza -Lubina
Langostinos
Almejas

Postre, pan y vino

Rosado (Lambrusco) / Blanco
(Barón de Ley Rioja blanco o verdejo)
55 € (para dos personas)

C/ CUESTA DE DON PACO, Nº 9 – 39540 - SAN VICENTE DE LA BARQUERA

TLF: 942 71 25 90

E-MAIL: labrasadesanvicente@gmail.com

www.afodeb.es

