



¡Bienvenidos a nuestro pequeño hogar!

En el año 1959 abrimos las puertas a nuestros clientes, vosotros, pasando así, a ser parte de ésta gran familia y es que, ¡ya vamos por la tercera generación!

Ahora, toca relajarse, ser feliz, disfrutar de cada momento. Recuerda que estamos aquí para lo que necesites, nuestro propósito: que os sintáis como en casa.

El equipo de Las Olas.

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



@hotellasolasnoja



Las sugerencias de la cocina.

Nuestras Paellas (mínimo para 2 personas)

Paella de Bogavante 	24,00 € persona.
Paella de Nécoras 	20,00 € persona.
Paella de Marisco 	16,00 € persona.
Paella Mixta 	16,00 € persona.
Paella de arroz Negro 	15,00 € persona.
Paella de Verduras 	15,00 € persona.

FIDEUA de jibia de Noja (mínimo para 2 personas) 16,00 € persona.



Nuestras Tablas (Para dos personas)

De Marisco:

Masera
Cigalas
Langostinos
Gambas
Navajas
Almejas
Mejillones
Rabas
Chopitos

65,00 Euros

De Bogavante:

Bogavante
Cigalas
Langostinos
Gambas
Navajas
Almejas
Mejillones
Rabas
Chopitos
Nécoras

90,00 Euros

De Pescado:

Variedad de
pescados de
temporada
Gambas
Salmón
Langostinos
Pulpo
Rabas

60,00 Euros

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



@hotellasolasnoja



Menú para dos personas:



☐ Un entrante a elegir entre:

- CHOPITOS
- TOMATE ROSA CON BURRATA
- MEJILLONES A LA MARINERA
- PUDIN CABRACHO Y BACALAO

☐ Caldero alubias de granja para dos personas con,

RABO DE TORO

☐ Postre: Fruta o Helado *

☐ Incluye pan, una botella de agua y dos copas de vino.



*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten
MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Menú para dos personas:

☐ Un entrante a elegir entre:

▪ CHOPITOS 

▪ RABAS 

▪ MEJILLONES AL VAPOR 

▪ PUDIN CABRACHO Y BACALAO 

☐ Caldero alubias para dos personas con, 

-BUEY DE MAR, NÉCORAS, MEJILLONES, Y
ALMEJAS.

☐ Postre: Fruta o Helado *

☐ Incluye pan, agua y dos copas de vino.



*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten

MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Menú para dos personas:

☐ Un entrante a elegir entre:



▪ RABAS

▪ CROQUETAS CASERAS

▪ NAVAJAS A LA PLANCHA

▪ PUDIN CABRACHO Y BACALAO

☐ Caldero de Garbanzo Lebaniego con:

- LANGOSTINOS Y RAPE

☐ Postre: Fruta o Helado *

☐ Incluye pan, agua y dos copas de vino.



*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten

MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



@hotellasolasnoja



Entrantes Fríos.



- Ensalada de Cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados, salmón marinado y Anchoas de Santoña  16,00 €
- Ensalada de Aguacate, variado de lechugas, tomate, paleta ibérica y frutos secos  14,50 €
- Anchoas de Santoña *Don Bocarte selección* con aceite de oliva ecológico y pimientos asados  18,50 €
- Puding de cabracho y pastel de Bacalao  9,50 €
- Ensalada de Tomate de Cantabria con queso de Búfala  12,00 €
- Ensalada de la huerta (lechuga, tomate y cebolla) 6,00 €

Entrantes Calientes.

- Cazuela de pulpo, champis y setas, paleta ibérica y ajillo  18,00 €
- Langostinos Crujientes rellenos de Jabugo y queso en salsa fina de pimientos  15,00 €
- Pulpo a la Gallega capturado en las Rías Gallegas con nasas con pimentón de la Vera y aceite Oliva  18,00 €
- Sepia a la Plancha con Ali Oli en su tinta  14,00 €
- Rabas  11,00 €
- Chopitos  11,00 €
- Sopa de Pescado y Mariscos  9,00 €
- Croquetas caseras (De Jamón ó Jibia ó Carabineros) 8 und.  10,00 €

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Mariscos

Bogavante a la plancha    	55,00 € / KG
Centollo de la zona sobre pedido (según disponibilidad)    	40,00 € / KG
Nécoras a la plancha o cocidas    	7,50 €/unidad
Langostinos a la plancha o cocidas (9 piezas)    	14,00 €
Almejas a la marinera (salsa verde)     	18,00 €
Almejas en Salsa Roja      	18,00 €
Almejas a la sartén    	18,00 €
Gambas al ajillo    	16,00 €
Gambas A la plancha    	16,00 €
Navajas a la plancha 	12,00 €
Berberechos a la Sartén con ajillo   	17,00 €
Zamburiñas Plancha o Vapor   	2,25 € /Unidad
Mejillones en Salsa verde     	10,00 €
Mejillones en salsa roja     	10,00 €
Mejillones al vapor 	9,50 €

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Pescados

Nuestros pescados son frescos y de temporada. Agradecemos su comprensión si en algún momento no disponemos de todo el pescado de la carta.

Rodaballo (precio por pieza para dos personas aprox. 1Kg)

- al horno con patata panadera      45,00 €
- a la plancha con verduras de temporada    45,00 €

Bacalao   

- con tomate y pimientos asados 17,00 €
- a la plancha con verduras de temporada 17,00 €

Merluza    

- Olas - con cigala, langostino, gambas, almejas y mejillón, 18,00 €
- Marinera - con gambas y almejas en salsa marinera 18,00 €

Rape

- Noja - con suquet, almejas, mejillón, cigala y langostino      21,00 €
- a la plancha con verduras de temporada    20,00 €

Caldereta de Pescados y Mariscos de la zona

     22,00 €

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

**Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.*

Lubina o Dorada (precio por pieza para dos personas aprox. 1Kg)

- a la sal con verduras y patatas al horno  42,00 €
- al horno con verduras y patatas al horno  42,00 €
- a la espalda con verduras de temporada y patata  42,00 €

Sapito (o rape pequeño)

- al horno con suquet y patatas al horno  22,00 €
- a la plancha con verduras de temporada  21,00 €

Salmón

- en papillote con verduras, almejas, mejillón y salsa marinera de la casa  19,00 €
- a la plancha con verduras de temporada  17,00 €

Bonito

- con tomate casero de pimientos  16,00 €
- encebollado al estilo tradicional  16,00 €

Pata de Pulpo a la plancha con crema de aguacate y patata  19,00 €

Además tenemos la oportunidad de ofrecer otros pescados de la zona según la temporada, como *Cabrachos, jargos, San Martin, Machote etc,*

(Precio según mercado)

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Carnes

Entrecôte de vaca madurada en casa

- con salsa de Queso, 🍷 patatas y pimientos ** 20,00 €
- a la plancha con patatas y pimientos ** 19,00 €

Chuleta de vaca

- con patatas y pimientos** (500 gramos) 20,00 €
- chuletón al peso, mínimo 1 Kg 38,00€ / KG

Solomillo

- cubierto a la sal gorda (2 personas) 38,00 €
- a la plancha con guarnición de patatas y pimientos** 19,00 €
- a la plancha con salsa Foie 🍷🍷🍷🍷🍷 20,00 €

Filete de ternera

- escalope - (empanado) con patatas y pimientos** 🍷🍷🍷🍷🍷 14,00 €
- a la plancha con patatas y pimientos** 12,00 €

**patatas y pimientos 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Postres

Valenciano, Escocés, Irlandés (consultar) 6,00 €

Sorbete de Limón al cava 🍷🍷🍷🍷🍷 5,50 €

Flan, 🍷🍷🍷🍷🍷 Cuajada, 🍷 Arroz con leche 🍷🍷 3,00 €

Tarta de nuestro carrito (consultar) 4,60 €

Tarta sin gluten (consultar) 5,50 €

Helado de sabores (consultar) 3,50 €

I.V.A. 10% INCLUIDO – CESTO PAN 0,90 € /persona – PAN SIN GLUTEN 1,10 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

CARTA COMEDOR

ENTRANTES FRÍOS

1. Ensalada de cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados, salmón marinado y anchoas de Santoña 
2. Ensalada de aguacate, variado de lechugas, tomate, paleta ibérica y frutos secos..... 
3. Anchoas de Santoña con pimientos asados..... 
4. Puding de cabracho y pastel de bacalao..... 
5. Ensalada de tomate de Isla con queso burrata..... 
6. Ensalada de la huerta..... sin alérgenos

ENTRANTES CALIENTES

7. Cazuela de pulpo, champis y setas, paleta ibérica y ajillo..... 
8. Langostinos crujientes rellenos de jabugo y queso en salsa fina de pimientos.....
..... 
9. Pulpo a la gallega con pimentón y aceite de oliva..... 
10. Sepia a la plancha con alioli en su tinta..... 
11. Rabas..... 
12. Chopitos..... 
13. Sopa de pescado y marisco..... 
14. Croquetas caseras..... 

MARISCOS

15. Bogavante a la plancha.....	   
16. Nécora cocida.....	   
17. Nécora a la plancha.....	   
18. Langostinos a la plancha.....	   
19. Almejas a la Marinera.....	    
20. Almejas en Salsa Roja.....	     
21. Almejas a la Sartén.....	   
22. Gambas al Ajillo.....	   
23. Gambas a la Plancha.....	   
24. Navajas a la Plancha.....	
25. Berberechos a la Sartén.....	  
26. Zamburiñas a la Plancha.....	  
27. Mejillones en Salsa Verde.....	    
28. Mejillones en Salsa Roja.....	     
29. Mejillones al vapor.....	

PESCADOS

Nuestros pescados son frescos y de temporada. Agradecemos su comprensión si en algún momento no disponemos de todo el pescado de la carta.

30. Rodaballo al horno con patata panadera.....	     
31. Rodaballo a la plancha con verduras de temporada.....	  
con patatas fritas.....	       

32. Bacalao con tomate y pimientos asados.....   
33. Bacalao a la plancha con verduras de temporada.....   
con patatas fritas.....        
34. Merluza Olas.....     
35. Merluza Marinera.....     
36. Rape Noja.....      
37. Rape a la plancha con verduras de temporada   
con patatas fritas.....        
38. Caldetera de pescados y mariscos de la zona.....      
39. Lubina o dorada a la sal con verduras y papas dólar.....   
con patatas fritas.....        
40. Lubina o dorada al horno con verduras y papas panaderas.....      
41. Lubina o dorada a la espalda con verduras y papas dólar   
con patatas fritas.....        
42. Sapito al horno con suquet y patatas panaderas      
43. Sapito a la plancha con verduras de temporada   
con patatas fritas.....        
44. Salmón en Papillote con verduras, almejas, mejillón y salsa marinera de la casa.....
.....      
45. Salmón a la plancha con verduras      
46. Bonito con tomate casero de pimientos.....     
47. Bonito encebollado al estilo tradicional.....    
48. Pata de pulpo a la plancha con verduritas y balsa de pimientos de isla.....  

CARNES

49. Entrecôte de cava madurada en casa con salsa de queso azul y verduras..... 
con patatas fritas.....        
50. Chuleta de vaca a la piedra y verduras..... *sin alérgenos*
con patatas fritas.....        
51. Chuleta de vaca al peso..... *sin alérgenos*
52. Solomillo cubierto a la sal gorda..... *sin alérgenos*
con patatas fritas.....        
53. Solomillo a la plancha con guarnición de patatas..... 
con patatas fritas.....        
54. Solomillo a la plancha con salsa de foie.....    
con patatas fritas.....        
55. Filete de ternera empanado con patatas y verduras.....        
56. Filete de ternera a la plancha con patatas y verduras..... *sin alérgenos*
con patatas fritas.....        

NUESTRAS PAELLAS

57. Paella de Bogavante.....    
58. Paella de Nécoras.....    
59. Paella de Marisco.....    
60. Paella Mixta.....    
61. Paella de Arroz negro.....       
62. Paella de verduras..... 
63. Fideua de Jibia de Noja.....    

NUESTRAS TABLAS

64. Tabla de Marisco	       
65. Tabla de bogavante	       
66. Tabla de pescado.....	       

MENÚ 1

para dos personas
incluye pan, agua y dos copas de vino

Entrante

- a. Chopitos 
- b. Rabas..... 
- c. Mejillones al vapor..... 
- d. Pudín de cabracho y bacalao..... 

Plato principal

- 67. Caldero de alubias con buey de mar, nécoras, mejillones y almejas 

Postre

- a. Fruta.....[consultar con el personal](#)
- b. Helado.....[consultar con el personal](#)

MENÚ 2

para dos personas
incluye pan, agua y dos copas de vino

Entrante

- a. Rabas..... 
- b. Croquetas caseras..... 
- c. Navajas a la plancha..... 
- d. Pudín de cabracho y bacalao..... 

Plato principal

- 68. Caldero de garbanzo lebaniego con langostinos y rape 

Postre

- a. Fruta.....[consultar con el personal](#)
- b. Helado.....[consultar con el personal](#)

POSTRES

- 69. Cafés.....*consultar con el personal*
- 70. Sorbete de Limón al Cava.....    
- 71. Flan.....    
- 72. Cuajada.....
- 73. Arroz con leche..... 
- 74. Tarta de la casa.....*consultar con el personal*
- 75. Helados.....*consultar con el personal*

“Estimado cliente, si usted padece de alguna alergia, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias.

Desde la cocina de Hotel Restaurante Las Olas se hará lo posible por adecuarse a sus necesidades, aunque por las características de nuestro establecimiento, no podemos asegurar con total certeza la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos.”

LEYENDA

