



¡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.



46,00 €

Dos personas.

*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) 5,20 €

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.