



¡Bienvenidos a nuestro pequeño hogar!

En el 1959 abrimos nuestras puertas a quienes hoy sois la razón de nuestra historia: vosotros, nuestros clientes.

Con el paso del tiempo os habéis convertido en parte de esta gran familia que, con dedicación y esfuerzo, ya va por su tercera generación.

Ahora es momento de relajarse, ser feliz y disfrutar de cada instante.

Nosotros nos encargamos del resto.

Gracias por acompañarnos y permitirnos seguir creciendo a vuestro lado.










Nuestro propósito es sencillo:

que os sintáis como en casa.

El equipo de Las Olas.

## De arroz va la cosa.

### NUESTRAS PAELLAS (MÍNIMO PARA 2 PERSONAS) APROX. 25 MIN.

Paella de Bogavante	   	24,00 € persona
Paella de Nécoras	   	21,00 € persona
Paella de Marisco	   	18,00 € persona
Paella Mixta	   	18,00 € persona
Paella de arroz Negro	      	16,00 € persona
Paella de Verduras		16,00 € persona

<b>FIDEUA DE JIBIA DE NOJA</b> (MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)	   	18,00 € persona
--	--	-----------------

## Nuestras tablas.






















<b>De Marisco</b> Masera, cigalas, langostinos, gambas, navajas, almejas, mejillones, zamburiñas.	72,00 €
<b>De Bogavante</b> Bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, almejas, mejillones, zamburiñas, nécoras.	92,00 €
<b>De Pescados</b> Variedad de pescados de temporada, gambas, salmón, langostinos, acompañada con ensalada de la huerta.	66,00 €













































**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€ / unidad**

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

## ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada fresca de langostinos salteados, tomate y aguacate, con aliño ligero de mostaza.      ..... 16,00€  
Ligera, equilibrada y llena de sabor.
- Ensalada de Cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados, salmón marinado y anchoas de Santoña ..... 16,00€  
Fresca, con el contraste perfecto.    
- Anchoas de Santoña · Selección Don Bocarte.  ..... 19,00€  
Con aceite ecológico. Intensidad pura del Cantábrico
- Puding de cabracho & pastel de bacalao ..... 11,00€  
Doble sabor marinero, suave y lleno de carácter.        
- Tomate de Cantabria con burrata de búfala y pesto. ..... 14,00€  
Producto, temporada y aceite del bueno. 



























































## ENTRANTES CALIENTES

- Langostinos crujientes rellenos de jabugo y queso Con fina salsa de pimientos. Dorados, fundentes, irresistibles.         ..... 16,00€
- Pulpo a la gallega, pimentón de la Vera y aceite de oliva V.E. generoso. Tradición en estado puro.         ..... 22,00€
- Rabas         ..... 12,00€  
Crujientes y recién hechas.
- Chopitos         ..... 12,00€  
Tiernos y perfectos para compartir.
- Sopa de pescado y marisco Fondo profundo, de cuchara.     ..... 10,00€
- Croquetas caseras (jamón, jibia o carabinero) · 8 uds. Cremosas por dentro, doradas por fuera.         ..... 12,00€

**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€**

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

## MARISCOS *De nuestros viveros.*

Bogavante Las Olas, frito, acompañado de patatas y huevos fritos, nuestra versión del bogavante. (para dos personas)    	55,00€
Bogavante a la plancha    	60,00€/Kg
Masera cocida    	35,00 €/Kg
Nécoras a la plancha o cocidas    	8,50 € / unidad
Langostinos a la plancha o cocidas (9 piezas)    	16,00 €
Almejas a la marinera (salsa verde)     	18,00 €
Almejas a la sartén    	18,00 €
Gambón al ajillo    	16,00 €
Gambas a la plancha 	16,00 €
Navajas a la plancha   	12,00 €
Berberechos a la Sartén con ajillo   	18,00 €
Zamburiñas Plancha o Vapor     	2,50 € / ud
Mejillones en Salsa verde      	11,00 €
Mejillones en salsa roja      	11,00 €
Mejillones al vapor 	10.00 €

**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€**

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

*Frescos, de temporada y llenos de sabor.*

*Cada pieza, una experiencia.*

*Cada día, lo mejor del mar; algunos pescados pueden no estar disponibles en determinadas épocas, disculpen las molestias.*




## PESCADOS

---

### Rodaballo (Pieza para dos personas, aprox. 1Kg)

- Al horno con patata panadera  ..... 50,00 €/Kg
- A la plancha con verduras de temporada  ..... 50,00 €/Kg

### Lubina o Dorada (Pieza para dos personas, aprox. 1Kg)

- A la sal con verduras y patatas al horno  ..... 46,00 €/Kg
- Al horno con verduras y patatas al horno  ..... 46,00 €/Kg
- A la espalda con verduras de temporada y patata  ..... 46,00 €/Kg

### Bacalao

- Con tomate y pimientos asados ..... 20,00 €
- A la plancha con verduras de temporada ..... 20,00 €

### Merluza

- Olas: con cigala, langostino, almejas y mejillón ..... 20,00 €
- Marinera: con gambas y almejas en salsa verde ..... 20,00 €

### Rape

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

### Sapito (o rape pequeño)

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

**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€**

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



## Salmón

- En papillote con verduras, almejas, mejillón y salsa marinera de la casa       ..... 20,00 €
- A la plancha con verduras de temporada    ..... 18,00 €

## Bonito (disponible en temporada)

- Con tomate casero de pimientos      ..... 16,00 €
- Encebollado al estilo tradicional     ..... 16,00 €

- Caldereta de Pescados y Mariscos      ..... 22,00€

- Pata de pulpo a la plancha sobre crema de aguacate y patata tierna   ..... 19,00 €

- Sepia a la plancha con alioli en su tinta (20 min)  
Brasa, intensidad y contraste.        ..... 14,00€

Además, tenemos la oportunidad de ofrecer otros pescados de la zona según la temporada, como Cabrachos, Jargos, San Martín, Machote etc, (Precio según mercado)

**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€**

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

## CARNES *Maduradas, jugosas y llenas de sabor. Para carnívoros exigentes.*

---

### Entrecôte de vaca madurada

- Con salsa de Queso, patatas y pimientos\*\*  ..... 24,00 €
- A la plancha con patatas y pimientos\*\* ..... 22,00 €









### Chuleta de vaca madurada

- Con patatas y pimientos\*\*. ..... 24,00 €
- Chuletón al peso. .... 44,00 €/Kg

### Solomillo

- Cubierto a la sal gorda (2 personas)     ..... 42,00 €
- A la plancha con guarnición de patatas y pimientos\*\* ..... 22,00 €
- A la plancha con salsa Foie      ..... 24,00 €

### Filete de ternera

- Escalope (empanado) con patatas y pimientos\*\* ..... 16,00 €
-         .....
- A la plancha con patatas y pimientos\*\* ..... 15,00 €

\*\*patatas y pimientos        

## POSTRES *Pequeños placeres de Las Olas.*

---

Valenciano, Escocés, Irlandés (consultar) .....	7,00€
Sorbete de Limón al cava     .....	6,00€
Flan      .....	3,50€
Cuajada  .....	3,50€
Arroz con leche   .....	3,50€
Tarta de nuestro carrito (consultar) .....	5,60€
Tarta sin gluten (consultar) .....	6,00€
Helado de sabores (consultar) .....	3,50€

**IVA 10% INCLUIDO. CESTO PAN 0,90€/PERSONA - PAN SIN GLUTEN 1,40€**

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

## TINTOS

---

### D.O. Rioja

---

Viña Ardanza Reserva	38,00 €
Marqués de Riscal Reserva	28,00 €
Viña Albina Reserva	20,00 €
Campillo Crianza	21,00 €
Luis Cañas Crianza	21,00 €
Sierra Cantabria Crianza	21,00 €
Piérola Crianza	17,00 €
Ramón Bilbao Crianza	17,00 €
Beronia Crianza	17,00 €
Vino de la Casa (Rioja Cosecha)	13,00 €
1/2 Ramón Bilbao (37,5cl)	12,00 €
1/2 Cune (37,5cl)	12,00 €
Copa de vino (Crianza)	2,50 €
Copa de vino (Rioja Cosecha)	2,00 €

### D.O. Ribera del Duero

---

Matarromera Crianza	32,00 €
Finca Resalso Bod.Emilio Moro	19,00 €
Protos Roble 5 meses	18,00 €

### Otras D.O.

---

Cuatro pasos El Bierzo	16,00 €
Enate Cab.Merlot Cza Somontano	16,00 €
Matsu Picaro Toro	17,00 €
Habla del Silencio Extremadura	18,00 €

## AGUA Y REFRESCOS

---

Botella 1/2 L.	2,50 €
Botella 1 L.	3,25 €
Agua con Gas	2,50 €
Refrescos	2,80 €
Caña Cerveza	2,50 €
Bol (caña grande)	3,25 €

Jarra Cerveza	10,00 €
Jarra Sangría de tinto	16,00 €
Jarra Sangría de cava	22,00 €

Café	2,00 €
Infusiones	2,00 €

## ROSADOS

---

Mateus	14,00 €
Aire (Protos)	17,00 €
Cresta Rosa	12,00 €
Navarro Las Campanas	12,00 €
Lambrusco	12,00 €
1/2 Marqués de Cáceres (37,5cl)	9,00 €
1/2 Cresta Rosa (37,5cl)	9,00 €

## BLANCOS

---

### D.O. Albariño

---

Mar de Frades	24,00 €
Martín Códax	21,00 €
Paco y Lola	19,00 €
Albariño de la casa	17,00 €
1/2 Albariño Martin Codax (37,5cl)	14,00 €

### D.O. Rueda

---

José Pariente	21,00 €
Rueda Verdejo de la casa	15,00 €
1/2 Rueda Marqués Riscal (37,5cl)	12,50 €

### Otras D.O

---

Ribera del Asón Cantabria	16,00 €
Godello Galicia	18,00 €
Ribeiro Galicia	15,00 €
Barbadillo Cadiz	15,00 €
Blanco Pescador Cataluña	15,00 €
Itsasmendi Txakoli Vizcaya	17,00 €
Moscato D'asti Italia	21,00 €
Yllera 5.5 Frizzante Castilla León	17,00 €
Tobelos Rioja	18,00 €
Blanco de la Casa	13,00 €
Sidra Natural	8,00 €
1/2 Barbadillo (37,5cl)	9,00 €
Copa de Blanco (Rueda, Albariño...)	2,50 €

## CAVAS Y CHAMPAGNE

---

Moet Chandon	65,00 €
Juve Camps Brut nature GR	28,00 €
Codorniú Anna Brut nature	18,00 €
Terrer de la creu Brut nature	18,00 €
Benjamín	5,00 €