

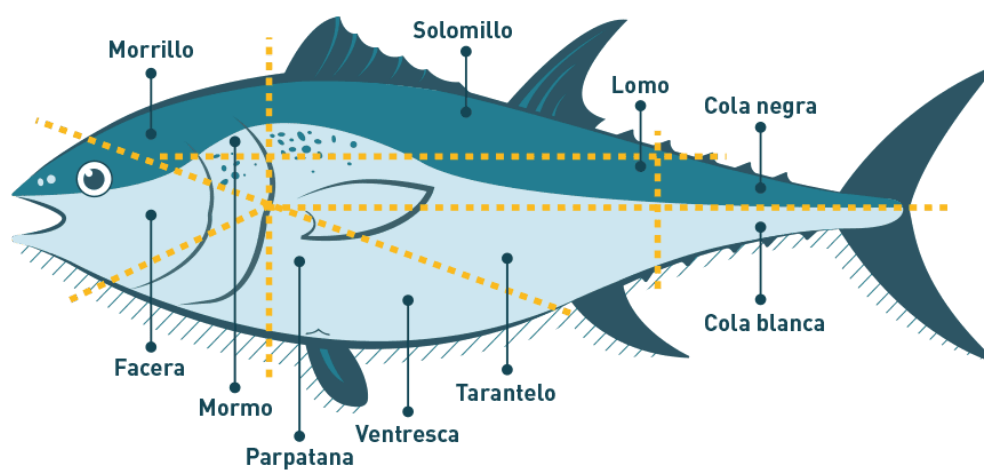


Caprichos

<i>Anchoas doble O del Cantábrico con sobao pasiego del obrador Angel de Santillana del Mar</i>	<i>20€</i>
<i>Tabla de cecina con AOVE y almendras tostadas</i>	<i>18€</i>
<i>Torta de aceite del obrador Malanda con tomate y AOVE</i>	<i>4€</i>
<i>Croquetas de Txuleta de Buey (8 un)</i>	<i>14€</i>
<i>Carpaccio de gamba roja con vinagreta de boletus y piñones</i>	<i>18€</i>
<i>Calamares de potera a la romana con mayonesa de kimchi</i>	<i>22€</i>
<i>Zamburiñas a la Gallega (6 un)</i>	<i>17€</i>
<i>Ravioli de gamba y boletus</i>	<i>10€</i>
<i>Escalibada de la huerta Palentina con romesco</i>	<i>16€</i>
<i>Ensaladilla de patata asada con gamba blanca de Huelva</i>	<i>17€</i>



Auténtico atún salvaje



<i>Tartar de lomo de atún Gadira con caviar de wasabi</i>	<i>24€</i>
<i>Sashimi parte Akime de atún Gadira con mayonesa de ají amarillo y trufa</i>	<i>24€</i>
<i>Tataki de lomo de atún Gadira con yakiniku, furikake y caviar de almendra</i>	<i>24€</i>
<i>Carpaccio de ventresca con caviar de trufa, ponzu y cebolla China</i>	<i>26€</i>
<i>Bocata de atún Gadira con salsa de ostras, foie, menta fresca y mayonesa de ají amarillo</i>	<i>26€</i>
<i>Tacos de atún encebollados al Palo Cortado y Pedro Ximenez</i>	<i>24€</i>
<i>Puntas de ventresca con pimiento rojo y su pil pil</i>	<i>26€</i>



Pescados

<i>Lubina al estilo Orio con patata panadera</i>	<i>27€</i>
<i>Rape con langostinos y crema de sus cabezas</i>	<i>25€</i>
<i>Taco de bacalao al pil pil de amontillado pasas y piñones</i>	<i>26€</i>
<i>Cocochas de bacalao al pil pil con judión de La Bañeza</i>	<i>26€</i>

Carnes

<i>Solomillo de vaca vieja con reducción de P.X. y fritas</i>	<i>26€</i>
<i>Steak tartar La Posada by Seasons</i>	<i>22€</i>
<i>Callos con garbanzos de Tierra de Monte</i>	<i>18€</i>
<i>Carrilleras de cerdo con setas y puré de apionabo</i>	<i>21€</i>
<i>Chuletillas de lechazo a con fritas</i>	<i>25€</i>
<i>Paletilla de lechazo al horno</i>	<i>30€</i>



Nuestros postres

Pastel de queso comté con helado de leche de oveja ahumada 8€

Torrija con crema inglesa y helado de café y canela 8€

Sobao Pasiego del obrador Ángel con espuma de crema de orujo 8€

Tarta de manzana hojaldrada con helado de pistacho 8€

Coulant de chocolate flambeado con ron y crema de chocolate 8€

Todo limón 8€

Haz una mirada a nuestra carta de vinos dulces para acompañar los postres



WHIMS CAPRICES

Premium-grade anchovies from the Cantabrian Sea, delicately preserved in extra virgin olive oil and sobao pasiego 20€

Anchois "00" de Cantabrie à l'huile d'olive extra vierge et sobao pasiego

Cecina platter with toasted almonds 18€

Planche de cecina avec amandes grillées

Torta de aceite from Malanda bakery with tomato and AOVE 4€

Torta de aceite de la Boulangerie Malanda, avec tomate et AOVE

Creamy beef croquettes (8 un) 14€

Croquettes de queue de boeuf

Red prawn carpaccio from Tarragona with boletus vinaigrette and toasted pine nuts 24€

Carpaccio de crevettes rouges de Tarragona avec vinaigrette aux cèpes, pignons de pin grillés

Roman-style squid with Kimchi mayonnaise 22€

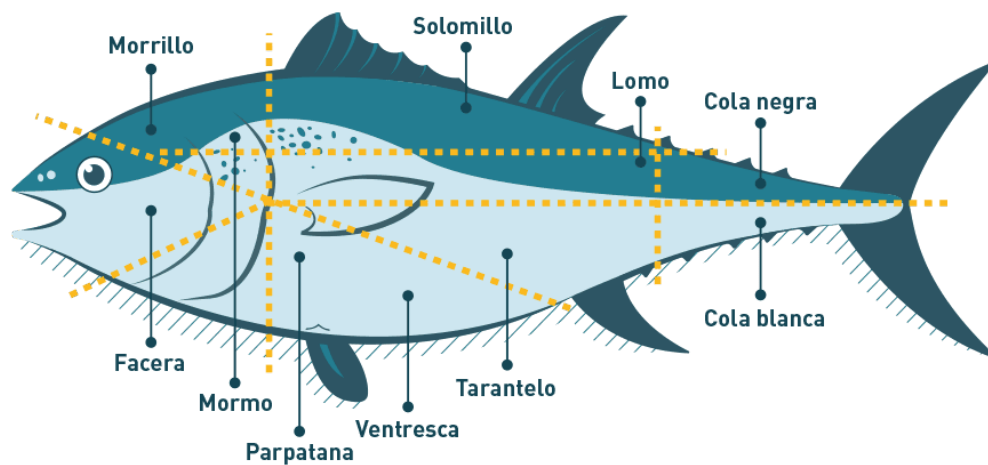
Calamars pêches à la ligne façon romaine avec mayonnaise au kimchi



<i>Scallops in Galician sauce (6 un)</i>	<i>20€</i>
<i>Noix de Saint-Jacques à la sauce Galicienne</i>	
<i>Escalivada of Palencia garden vegetables with romesco sauce</i>	<i>16€</i>
<i>Escalivade de légumes du potager de Palencia, sauce romesco</i>	
<i>Red prawn ravioli with porcini mushrooms</i>	<i>10€</i>
<i>Ravioli de crevettes rouges aux cèpes</i>	
<i>Roasted potato salad with red prawns</i>	<i>22€</i>
<i>Salade de pommes de terre rôties aux crevettes rouges</i>	



Authentic wild Bluefin Tuna
Véritable thon rouge sauvage



Balfegó red tuna tartare with wasabi caviar 24€

Tartare de filete de thon Balfegó au caviar de wasabi

Balfegó red tuna sashimi with yellow chili mayonnaise and truffle 24€

Sashimi de thon Balfegó, mayonnaise au piment jaune et truffe

Balfegó red tuna tataki with yakiniku sauce, furikake and almond caviar 24€

Tataki de thon Balfegó au yakiniku, furikake et caviar d'amande

Tuna belly carpaccio with truffle caviar, ponzu and spring onion 26€

Carpaccio de ventrèche de thon au caviar de truffe, ponzu et oignon nouveau



*Balfegó red tuna sandwich with oyster sauce, foie, fresh mint
and yellow pepper mayonnaise* **26€**

*Sandwich au thon, sauce aux huîtres, foie gras, mayonnaise au
piment jaune et menthe*

Tuna tacos with onion, Palo Cortado and Pedro Ximenez **24€**

Tacos de thon aux oignons, Palo Cortado et Pedro Ximénez

Tuna belly tips with roasted red peppers and tuna belly pil pil sauce **26€**

Pointes de ventrèche de thon, poivrons rouges rôties et leur sauce pil pil



Fish

Poissons

Orio-style Sea Bass with slice potatoes 27€

Bar à la mode d' Orio, pommes de terre en fines lamelles

Monkfish with king prawns and prawn head bisque 26€

Lotte aux gambas, crème de leurs têtes

Cod with amontillado pil pil sauce, raisins and pine nuts 26€

Morue au pil pil d' Amontillado, raisins secs et pignons de pin

Cod cheeks in pil pil sauce with La Bañeza butter beans 26€

Joues de morue au pil pil et haricots blancs de La Bañeza



Meat

Viandes

<i>Beef sirloin, french fries and P.X. reduction</i>	<i>26€</i>
<i>Steak de boeuf avec frites</i>	
<i>La Posada by Seasons steak tartare</i>	<i>22€</i>
<i>La Posada by Seasons steak tartare</i>	
<i>Tripe with Tierra de Campos chickpeas</i>	<i>18€</i>
<i>Tripes aux pois chiches de Tierra de Campos</i>	
<i>Braised pork cheeks with wild mushrooms and celeriac purée</i>	<i>21€</i>
<i>Joues de porc braisées aux champignons sauvages et purée de céleri-rave</i>	
<i>Milk-fed lamb chops with french potatoes</i>	<i>25€</i>
<i>Côtelettes d'agneau de lait avec frites</i>	
<i>Roast milk-fed lamb shoulder</i>	<i>30€</i>
<i>Épaule d'agneau de lait rôtie</i>	



Desserts

Comté cheesecake with smoked milk ice cream 8€
Gâteau au fromage Comté avec glace au lait fumé

Bread with hot milk inside and sugar caramelize 8€
english cream and coffee and cinnamon ice cream
Pain perdu avec crème anglaise et glace au café et à la cannelle

Sobao Pasiego from Ángel bakery in Santillana del Mar, 8€
with orujo cream foam
Sobao Pasiego de la boulangerie Ángel à Santillana del Mar,
mousse à la crème d'orujo

Puff pastry apple tart with pistachio ice cream 8€
Tarte fine aux pommes avec glace à la pistache

Chocolate fondant flambéed with rum and chocolate cream 8€
Coulant au chocolat flambé au rhum, crème au chocolat

All lemon 8€
Tout Citron

Take a look at our dessert wine list to accompany your desserts
Jetez un oeil à notre carte de vins doux pour accompagner vos desserts



Donde el mar encuentra sus raíces

Hay historias que comienzan mucho antes de que uno decida contarlas.

La de Xavi Fernández comenzó en Tarragona, pero una parte de su historia siempre estuvo en otro lugar: en las montañas de Palencia.

Su padre nació en esta tierra, entre montañas, pueblos de piedra y una tradición gastronómica transmitida de generación en generación.

Quizás por eso, muchos años después, el camino tenía que llevarle de nuevo hasta aquí.

Desde Tarragona llegan el Mediterraneo, la luz, el aceite, los vinos, el pescado y esa manera abierta y luminosa de entender la cocina.

Desde Aguilar de Campoo llegan las raíces: la montaña, el fuego, el lechazo churro, los bosques, los productos de la tierra y la memoria de una cocina que nunca necesitó grandes palabras para emocionar. Y entre ambos lugares aparece una historia de familia.

Un hijo que vuelve, a través de la cocina, a la tierra donde nació su padre.

Así nace el encuentro entre Seasons y Santa María La Real. No es simplemente una cocina que viaja desde Tarragona a Aguilar de Campoo. Es un viaje de ida y vuelta. El Mediterraneo llega a la Montaña y la Montaña vuelve al Mediterraneo. Porque detrás de cada plato hay un territorio, una memoria y, a veces, una historia familiar. Y esta historia comienza con un padre que nació en la montaña Palentina y continua con un hijo que ha elegido volver a ella a través de la cocina. Seasons- Santa María La Real del Mediterraneo a la Montaña, de Tarragona a Aguilar de Campoo.

Donde la cocina se convierte en memoria y el viaje, en regreso.

