



“Estimado socio, 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 Real Sociedad de Tenis de La Magdalena 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.”

### **Espacios privados**

Disponemos de comedores privados ideales para todo tipo de celebraciones.

Son espacios especialmente pensados para ofrecerle un servicio exclusivo.

### **Celebraciones y eventos**

¡Cualquier ocasión es buena para celebrar!  
Adaptamos los espacios a sus necesidades.

Contamos con una larga experiencia en la organización de banquetes de boda y grandes eventos, sin olvidarnos de las pequeñas celebraciones.

La versatilidad del club es perfecta para cualquier ocasión. Permite organizar desde una comunión, un bautizo o fiesta de cumpleaños.

**Real Sociedad de Tenis de La Magdalena**  
Fundado en 1906

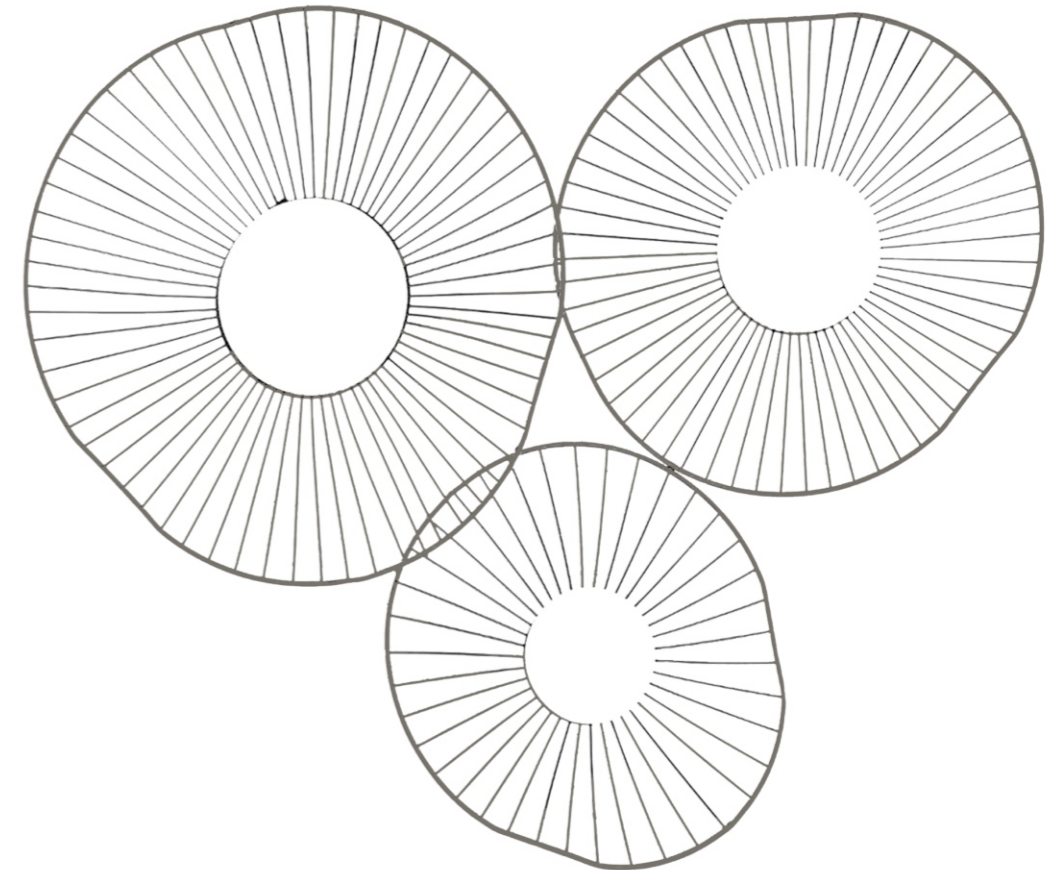


el tenis

LA MAGDALENA | SANTANDER

Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

# CARTA



## PARA EMPEZAR

Ensalada de frutas y langostinos con vinagreta de mango	17,00€
Ensaladilla rusa RSTM	10,00€
Anchoas del Cantábrico serie oro	20,00€
Nuestra ensalada de aguacate y salmón ahumado	15,00€
Nuestra ensalada de pollo RSTM	10,00€
Terrina de foie hecha en casa con jalea de manzana y frutos secos	22,00€
Ensalada de ventresca con tomate del país	16,00€
Puding de pescado con alioli	13,00€

## ENTRANTES CALIENTES

Nuestras croquetas de jamón ibérico	14,00€
Rabas de calamar	17,00€
Colas de langostino al ajillo	16,00€
Mollejas de lechazo encebolladas con patatas	14,00€
Mollejas de lechazo empanadas con patatas	14,00€
Boquerones del Cantábrico con piparras y mermelada de pimientos	13,00€
Revuelto de erizos y colas de langostino	18,00€
Zamburiñas asadas a las finas hierbas	2,00€/ud
Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico y escamas de sal (Sin alérgenos)	16,00€
Plato de cuchara del día (de lunes a viernes solo comidas)(Consultar alérgenos)	9,50€

### SELECCIÓN DE JAMÓN

Jamón ibérico de Bellota 100%

Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y sabor penetrante

25,00€

Precios en EUROS, IVA incl.



## PESCADOS

Cachón en su tinta y arroz blanco	18,00€
Merluza rebozada con pimientos asados de Isla	22,00€
Rape a la plancha	25,00€
Rape a la romana	25,00€
Bocartes fritos	14,00€
Bocartes a la romana	14,00€
Bocartes al ajillo	14,00€
Merluza o rape a la cazuela	25,00€
Pescado de temporada (Consultar alérgenos)	Según mercado

## CARNES

Steak tartar de vaca madura	24,00€
Solomillo de ternera a la plancha con boletus	24,00€
Escalope a la milanesa con patatas y pimientos	18,00€
Entrecot trinchado con su guarnición (Sin alérgenos)	20,00€
Solomillo con medallón de foie y reducción de PX	26,00€

## MENÚ PARA DOS PERSONAS

Nuestras croquetas de jamón ibérico	
Flor de alcachofa con refrito de gambas y jamón al jerez	
Chuleta de 1Kg para dos personas (Sin alérgenos)	
o Pescado de temporada para dos personas (Consultar alérgenos)	
Tarta de queso horneada	
Agua KmZero	
70,00€ por personas	

Precios en EUROS, IVA incl.

