

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



ENTRADAS

PARA COMPARTIR...

Croqueta de jamón ibérico (Mejor croqueta de jamón ibérico del Mundo 2018, por Madrid Fusión)	2,50 Und
Jamón ibérico cortado a cuchillo (D.O. Guijuelo)	25,00 €
Ensalada de minizanahorias escabechadas y encurtidos con emulsión de su jugo	18,00 €
Terrina de foie del Périgord, frutos rojos, enebro y pan tostado de masa madre	20,00 €
	18,00 €

...O PARA UNO SOLO

Puerros confitados, ajoarriero ahumado de esturión y caviar Sevruга	18,00 €
Berenjena a la brasa, nantua de cangrejos de río y hierbas anisadas	17,00 €
Setas de otoño salteadas, huevo, parmentier de patata y salsa Périgueux	20,00 €
Arroz de codorniz de Las Landas y mini zanahorias rostizadas	19,00 €
Guiso del día	22,00 €



DEL MAR Y DEL RÍO

Lomo de rape confitado, all i pebre de sus cabezas, salsifis y berros de agua	26,00 €
Merluza del Cantábrico al vapor, salsa verde de ajetes silvestres y guiso de espinacas y salicornia	23,00 €
Trucha de los Pirineos soasada, berenjena de Almagro y pamplinas	22,00 €
	25,00 €



Servicio de pan artesano y aperitivos: 4,00 — Precios en euros. IVA incluido

Pregunta a nuestro personal por la información referente a los alérgenos presentes en nuestros platos

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



DEL BOSQUE BAJO

Carrillera de ternera guisada, apionabo, manzana verde y perifollo	23,00 €
Terrina de cordero con su jugo, mini mazorcas a la brasa, pesto y ajo negro	23,00 €
Pato azulón, albóndiga guisada en su carcasa, setas salteadas, lenteja beluga aliñada y collejas	24,00 €
Solomillo de vaca a la parrilla, parmentier de su grasa madurada y chalotas a la bordelesa	29,00 €



DULCES DE CASA

Pinares de la Serranía Baja	8,00 €
Helados de piñones, sopa cana y resina de pino	
Sopa de Fresa	8,00 €
Sopa de fresas aciduladas, yogurt, eucalipto y regaliz	
Bosques Bajos y Manzanos	8,00 €
Tomillo limón, estragón y granizado de manzana verde	
De siempre	8,00 €
Torrija caramelizada y helado de romero	
Tabla de Quesos	19,00 €
Selección de quesos nacionales (2 pax)	



5 Snacks, 2 Entrantes, 1 Pescado, 1 Carne, 1 Postre y Petit fours	65,00 €
El menú varía según temporada, no incluye bebida	



SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks

Blini de calabaza, creme fraiche, alcaparra frita y huevas de trucha

Merengue seco de parfait de media veda

Bombón de queso manchego, moscatel y brevas

Croqueta artesana de jamón ibérico

Platos

Escabeche de zanahoria y perdir de tiro, zanahorias encurtidas y crudas

Ravioli de torcaz y civet clarificado al Armagnac y virutas de su corazón

Trucha salvaje de los Pirineos adobada con ensalada de sus huevas, pampinas y berenjenas de Almagro

Bollito de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón madurado 7 días, albóndigas guisadas en su carcasa, lenteja beluga aliñada y trompetas amarillas

Postres

Pinares de la serranía baja: Helado de piñones, sopa cana y resina de pino

*El menú está sujeto a cambios según temporada. Solo se servirá a mesa completa con un máximo de 6 personas sin previa reserva.



CHEF EJECUTIVO: Miguel Carretero