

# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*

## ENTRADAS

---

PARA COMPARTIR...

Jamón ibérico	24,00
Terrina de foie, frambuesa, enebro y mizuna	18,00
Ensalada de perdiz de tiro, escabeches y encurtidos	18,00
Brandada de bacalao, anguila ahumada, trufa y miel de brezo	14,00
Croquetas de jamón ibérico	10,00

...O PARA UNO SOLO

Arroz de conejo con su paletilla y mini zanahorias	14,00
Guiso del día	16,00
Huevo, setas de temporada y caldo de Jabugo	18,00
Caballa semicurada, jugo de uvas y verdolagas	10,00

## DEL MAR Y DEL RÍO

---

Bacalao asado, hierbas aromáticas y tirabeques	22,00
Merluza al vapor, salsa verde, espinacas y salicornia	20,00
Trucha Asturiana marinada, curry de polen y berenjena	18,00
Chipirones asados con caldo de cebolla y manzana verde	22,00



# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*



## DEL BOSQUE BAJO

---

Molleja de ternera a la parrilla, caldo de hongos y ñoquis	24,00
Terrina de cordero con su jugo, maíz, pesto y ajo negro	22,00
Faisana, morteruelo y mole de pipas de girasol	23,00
Pato azulón asado con su royal y frutos rojos	24,00
Solomillo de vaca madurado a la parrilla, patata nueva y setas a la crema	28,00



## DULCES DE CASA

---

Pinares de la Serranía Baja <i>Helado de piñones, sopa cana y resina de pino</i>	8,00
La Cabra <i>Sopa de fresas aciduladas, queso de cabra artesano y regaliz</i>	8,00
Bosques Bajos y Manzanos <i>Tomillo limón, perifollo y granizado de manzana verde</i>	8,00
De siempre <i>Torrija caramelizada y helado de romero</i>	8,00
Tabla de Quesos <i>Selección de quesos nacionales y su acompañamiento (2pax)</i>	18,00



CHEF EJECUTIVO: Miguel Carretero

# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Tres snacks seleccionados por nuestro Chef

Ensalada de perdiz, escabeches y encurtidos

Trucha asturiana glaseada, curry de polen y  
berenjena

Pato azulón asado con su royal y frutos rojos

Helado de piñones, sopa cana y resina de pino

Petits fours

Precio por pax 55€ IVA incluido.