

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo

ENTRADAS

PARA COMPARTIR...

Jamón ibérico de bellota	25,00
Terrina de foie, frambuesa, enebro y mizuna	19,00
Ensalada de perdiz de tiro, escabeches y encurtidos	18,00
Brandada de bacalao, anguila ahumada, trufa y miel de brezo	18,00
Croquetas de jamón ibérico	14,00

...O PARA UNO SOLO

Arroz de conejo con su rablé y mini zanahorias	18,00
Setas de temporada, huevo, patata y salsa perigeux	18,00
Verduras de primavera y jugo meloso de vainas	19,00
Caballa semicurada, jugo de uvas y verdolagas	12,00

DEL MAR Y DEL RÍO

Bacalao asado, hierbas aromáticas y tirabeques	23,00
Merluza al vapor, salsa verde, espinacas y salicornia	23,00
Trucha de los Pirineos, berenjena de Almagro y pamplinas	22,00
Chipirones asados con caldo de cebolla y manzana	24,00



SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



DEL BOSQUE BAJO

Carrillera guisada, apionabo, manzana verde y perifollo	23,00
Guiso del día	22,00
Terrina de cordero con su jugo, maíz, pesto y ajo negro	22,00
Pato azulón asado con su royal y frutos rojos	24,00
Solomillo de vaca madurado a la parrilla, parmentier de patata y tuétano, y chalotas a la bordelesa	28,00



DULCES DE CASA

Pinares de la Serranía Baja <i>Helado de piñones, sopa cana y resina de pino</i>	8,00
Sopa de Fresa <i>Sopa de fresas aciduladas, yogur, eucalipto 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>	19,00

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo

 **DEL BOSQUE BAJO**



CHEF EJECUTIVO: Miguel Carretero

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks:

Blini de calabaza, creme fraiche y huevas de trucha

Merengue de setas y parfait de conejo

Bombón de queso manchego e higos

Croqueta de jamón ibérico

Platos:

**Escabeche de zanahorias, perdiz de tiro, zanahorias
crudas y encurtidas en comino**

Civet clarificado de morteruelo

**Trucha de Los Pirineos, pamplinas y berenjena de
Almagro**

**Royal de liebre, colmenillas, lenteja beluga aliñada y
collejas / Patacón de mole de sus interiores**

Postre:

Sopa cana, piñones y resina de pino

Petits fours

Precio por pax 65€ IVA incluido.

Sujeto a cambios por temporabilidad.

SANTERRA

Cocina de Bosque Bajo



MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks:

Blini de calabaza, creme fraiche y huevas de trucha

Merengue de setas y parfait de conejo

Bombón de queso manchego e higos

Croqueta de jamón ibérico

Platos:

**Escabeche de zanahorias, perdiz de tiro, zanahorias
crudas y encurtidas en comino**

Civet clarificado de morteruelo

**Trucha de Los Pirineos, pamplinas y berenjena de
Almagro**

**Royal de liebre, colmenillas, lenteja beluga aliñada y
collejas / Patacón de mole de sus interiores**

Postre:

Sopa cana, piñones y resina de pino

Petits fours

Precio por pax 65€ IVA incluido.

Sujeto a cambios por temporabilidad

