

# 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 de bellota cortado a cuchillo (D.O. Guijuelo)	25
Ensalada de minizanahorias escabechadas y encurtidas, con emulsión de su propio escabeche especiado	18
Terrina de foie del Périgord, frutos rojos, enebro y pan tostado de masa madre	20
Brandada de bacalao, pampinas aliñadas, anguila ahumada y miel de brezo	18

#### ...O PARA UNO SOLO

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



### DEL MAR Y DEL RÍO

---

Lomo de rape confitado, all i pebre de sus cabezas, salsifis y berros de agua	26
Merluza del Cantábrico al vapor, salsa verde de ajetes silvestres y guiso de espinacas y salicornia	24
Trucha de los Pirineos soasada, berenjena de Almagro y pampinas	23
Lubina salvaje asada, beurre blanc de berberechos, guisantes temprano y kale	28



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

---

Molleja de ternera a la brasa, salsa gribiche, coliflor y alcaparras fritas	24,5
Terrina de cordero con su jugo, mini mazorcas a la brasa, pesto y ajo negro	23
Pato azulón, albóndiga guisada en su carcasa, setas salteadas, lenteja beluga aliñada y collejas	24
Solomillo de vaca a la parrilla, parmentier de su grasa madurada y chalotas a la bordelesa	29



### DULCES DE CASA

---

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



### MENÚ DE DEGUSTACIÓN

---

5 Snacks, 2 Entrantes, 1 Pescado, 1 Carne, 1 Postre y Petit fours	65
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 perdiz de tiro, zanahorias encurtidas y crudas

Ravioli de torcaz con 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

Bollitos de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón madurado 7 días, albóndiga guisada en su carcasa, lenteja beluga aliñada y trompetas amarillas

Torrija caramelizada y helado de romero

### 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.*

