

# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*

## MONTE BAJO

### Snacks

Calabaza encurtida, creme fraiche y huevas de trucha

Parfait seco de media veda

Bombón de queso manchego, moscatel y granada

Croqueta artesana de jamón ibérico

### Platos

Escabeche de codorniz y zanahorias crudas y encurtidas

Revientalobos, perdiz de tiro, agua de tomate y alubia pinera

Espárragos de monte, cuajada de parmesano, vainilla y criadilla de tierra

Ravioli de torcaz y su consomé clarificado al Armañac

Sesos de conejo con caviar

Trucha de los Pirineos soasada, berengenas de Almagro y pamplinas

Bollito de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón madurado, albóndiga de sus partes bajas y lentejas aliñadas

### La parte dulce

Sopa de fresas aciduladas, yogur de caseerío, eucalipto y regaliz

Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino

### Petit fours

**85 euros. (Maridaje 27 euros) - IVA incluido**



# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*

## RAÍCES

### Snacks

Calabaza encurtida, creme fraiche y huevas de trucha

Parfait seco de media veda

Bombón de queso manchego, moscatel y granada

Croqueta artesana de jamón ibérico

### Platos

Revientalobos, perdiz de tiro, agua de tomate y alubia pinera

Ravioli de torcaz y su consomé clarificado al Armañac

Trucha de los Pirineos soasada, berengenas de Almagro y pamplinas

Bollito de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón madurado, albóndiga de sus partes bajas y lentejas aliñadas

### La parte dulce

Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino

### Petit fours

**Precios 65 euros (Maridaje 22 euros) IVA incluido**



# SANTERRA

*Cocina de Bosque Bajo*

## TEMPORADA

### Snacks

Calabaza encurtida, creme fraiche y huevas de trucha

Parfait seco de media veda

Bombón de queso manchego, moscatel y granada

Croqueta artesana de jamón ibérico

### Primero

Espárragos de Navarra, holandesa de anguila ahumada, limón y estragón

Setas de temporada, parmentier de patata, huevo y salsa Périgord

Brandada de bacalao, pampinas aliñadas, miel de brezo y piñones

### Segundo

Merluza de pincho del Cantábrico, salsa verde de ajetes silvestres y guiso de espinacas y salicornia

Molleja de ternera, salsa gribiche, coliflor y alcaparras fritas

Perdiz de tiro a la bordelesa y chalotas encurtidas en vinagre de hierbas anisadas

Colmenillas a la crema de foie y trufa **(+5€)**

### La parte dulce

Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino

Torrija caramelizada y helado de romero

Tabla de quesos de aquí y allá **(+3€)**

### Petit fours



**37 euros. IVA incluido - No incluye bebidas**

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