

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

Puerros confitados, ajoarriero ahumado de esturión y huevas de arenque
Gazpacho de piparras asadas, caballa en semisalazón y cilantro
Verduras de primavera y jugo de mejillones de la ría

Segundo

Chipirón de anzuelo, alioli de su tinta y veluté de cebolletas al limón
Raya del Cantábrico a la grenoblesa, perifollo y tupinambo
Albóndigas de corzo, cerezas y trigo salvaje
Entrecot de vaca madurado, chalotas a la bordelesa y parmentier de patata **(+5€)**

La parte dulce

Sopa de manzana y hierbas anisadas, cuajada de yogur y miel
Tarta de queso y frutos rojos
Tabla de quesos de aquí y allá **(+3€)**

Petit fours



40 euros. IVA incluido - No incluye bebidas

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

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

Esturión a la grenoblesa, raíz de perifollo y tupinambo

Bollito de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón a la royale y frutos del bosque

La parte dulce

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

Petit fours

65 euros - IVA incluido

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

Esturión a la grenoblesa, raíz de perifollo y tupinambo

Bollito de boloñesa de caracoles serranos

Pato azulón a la royale y frutos del bosque

La parte dulce

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

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

Petit fours

85 euros - IVA incluido

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