

<u>PRODUCTOS SELECCIONADOS</u>	<i>½ ración</i>	<i>Ración</i>	<u>VERDE QUE TE QUIERO VERDE</u>	<i>Und</i>	<i>Ración</i>
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, D.O. Guijuelo	14	24	Carpaccio de tomate de temporada, capellanes, alcaparrones y micromezclum		10
Cecina de León Premium, 48 meses (<i>Doña Tomasa</i>)	12	22	Ensalada de canónigos, burrata fresca de Puglia, pera y vinagreta de avellanas		9
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel	5	9	Gazpacho de piparras asadas, caballa en semisalazón y cilantro		9
Tabla de quesos de aquí y allá (<i>Juanjo Gil</i>)	13	19	Calabacín en flor en tempura y pesto de albahaca	4	8
<ul style="list-style-type: none"> • Montbrú (Cataluña) Leche de búfala. Maduración de 1 a 2 meses. • Quesos y besos (Jaén). Leche pasteurizada de cabra. Maduración de 15 a 20 días. • Terra, Airas Moniz (Galicia). Leche cruda de vaca jersey. Maduración de 2 meses. • Pecorino fiore di sardo (Cerdeña, Italia). Leche de oveja. Maduración de 16 meses. • Gamoneu del Valle (Asturias). Leche de cabra y vaca. Maduración de 3 a 5 meses. 			Puerros confitados con jamón y velo de tocineta ibérica		11
Gilda tradicional (<i>Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas</i>)		1,80/und	Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas		13
Latas de conservas (<i>Real Conservera Española</i>)		<i>Consultar</i>	<u>DEL MAR EL MERO Y DE LA TIERRA EL CARNERO</u>	<i>Und</i>	<i>Ración</i>
<u>PARA IR ABRIENDO BOCA</u>	<i>Und</i>	<i>Ración</i>	Volandeiras encevichadas	3,5	14
Croquetas de jamón ibérico ("Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo 2018" por Madrid Fusión)	2	12	Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino		15
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		10,5	Calamar de potera asado y cebolla guisada en su tinta		19
Patatas con salsa brava tradicional		6,5	Lubina de estero frita entera (700g)		21
Orejas de cochinillo con mojo verde canario		13	Pesca del día		s/m
Anchoas de Santoña, pan de masa madre y mantequilla a la manzanilla pasada	2,5	10	Callos a la madrileña		15
Empanadillas de centolla 2.0		7	Rabo de vaca estofado y piparras encurtidas		16
			Pluma ibérica al Jospers con escarola aliñada		19
			Entrecote de rubia gallega a la brasa con parmentier de patata		28

Cesta de pan de masa madre 2€

Precios en Euros. IVA incluido.

LA PARTE DULCE

Flan cremoso de leche fresca con chantilly de haba tonka	6
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	6,5
Chocolate negro, pan Guttiau, aceite V.E. y sal	6,5
Hojaldre, mantequilla y almendras	6,5
Helados artesanos hechos en casa	4

“Donde no hay vino, no hay amor”

VINOS DULCES

Arima Vendimia Tardía , D.O Txacoli de Vizcaya (HondarrabiZerratia)	4,5
Jorge Ordoñez Nº2 Selección Especial , D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)	6
OremusTokajiAszú 5 Puttonyos (Hungria)	12
Oporto LBV Nieport 2014 (Portugal)	6
PX Lagar de Hoyos , D.O. Montilla Moriles	4
PX Tradición VOS 20 años , D.O. Jerez – Xérés - Sherry	11
Sauternes Château Liot 2012 , A.O.C Burdeos (Francia) (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)	5,5

Precios en Euros. IVA incluido.

Barra fina
SANTERRA



Una barra castiza de siempre en la que la
tradición, la técnica y el buen producto
son la base.