



- Flan cremoso de leche fresca y chantilly al haba tonka 6,5
- Pannacotta de albahaca, frutos rojos y yogur de caserío 7
- Pinares de la Serranía Baja:
Piñones, sopa cana y resina de pino 7,5
- Chocolate en texturas, parfait de caramelo,
avellanas y especias 7,5
- Tabla de quesos de aquí y allá 8
 - 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.

Precios en €. IVA incluido.

Para acompañar...

- Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial. 6
D.O Málaga (Moscatel de Alejandría)
- PX Tradición VOS 20 años 10
D.O Jerez – Xérés (Sherry)
- Finca Moncloa Tintilla de Rota 10
V.T Cádiz (Tintilla de Rota)
- La Cruz de Vega Mistela 4,5
V.T Toledo (Moscatel de grano menudo)
- Arima Vendimia Tardía 6
D.O Txacolí de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)
- Malus Mama Sidra de Hielo 10
Astigarraga, San Sebastián
- Oporto LBV Nieport 2014 5
Portugal, D.O.C Porto (Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz)
- Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 12
Hungría, D.O Tokaj - Hegyalja (Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo)
- Sauternes Château Liot 2012 6
Francia, A.O.C Burdeos (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)

Precios por copa en €. IVA incluido.

SANTERRA
Restaurante



En cada paseo por la naturaleza, uno descubre mucho
más de lo que estaba buscando.