

SANTERRA

Restaurante

TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid)	2,5
Anchoa del Cantábrico, pan y mantequilla a la manzanilla pasada (unid)	2,5
Empanada de centolla 2.0 (unid)	7,5
Vieira asada, beurreblanc de limón marroquí y nueces de macadamia (unid)	7,5
Ensalada de burrata de natas frescas aliñada al estilo Waldorf	15
Steaktartar de rubia gallega	22
Alcachofas salteadas, velouté de alga codium, stracciatella de parmesano, navajas y vainilla	18
Puerros de Tudela confitados, gambas rojas y caldo ligero de gallina en pepitoria	17
Arroz meloso de trompeta negra, anguila ahumada y alioli de ajo negro	20
Setas de temporada, parmentier de patata, huevo poché y salsa perigourdine	19
Albóndigas de corzo estofadas, cerezas y cebolletas encurtidas	20
Raya del Cantábrico a la grenoblesa, raíz de perejil en texturas y perifollo	24
Chipirón de anzuelo asado, holandesa de su tinta, cebolla pochada, bergamota y concassé de chalotas al estragón	25
Merluza de pincho al vapor, salsa verde y espinacas baby salteadas con salicornia	24
Balotina de cordero lechal, mojo rojo, flor de calabacín, requesón y trigo tierno aliñado	24
Solomillo de vaca nacional madurado, terrina de patata, coles a la brasa y salsa de pimientas verdes	28
Pichón de Bresse madurado 7 días, rigatoni rellenos de su paté y tupinambo guisado con whisky y café	29

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 3,75€

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

SANTERRA

Restaurante

MONTE BAJO

Adentrándonos bocado a bocado

Calabaza encurtida, creme fraiche y huevas de trucha

Parfait seco de media veda

Pastel de cangrejos de río con tomate

Croqueta artesana de jamón ibérico

Sesteando

Escabeche de codorniz y zanahorias crudas y encurtidas

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

Espárragos verdes, cuajada de parmesano, vainilla y trufa

Ravioli de torcaz y su consomé clarificado al Armañac

Encumbrando

Esturión a la grenoblesa, raíz de perifollo y tupinambo crujiente

Ensalada de conejo con caviar

Galette de scargots a la bourguignonne

Cierva asada, remolacha, anchoa y rábano raifort

El remanso dulce

Polen, miel de brezo, flores y limón

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

Queso manchego, grosellas y tomillo

Boletus, chocolate blanco y haba tonka

85 Euros - No incluye bebidas

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