

SANTERRA

Restaurante

TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid)	2,5
Anchoa del Cantábrico, pan y mantequilla a la manzanilla pasada (unid)	3
Empanada de bacalao 2.0 (unid)	8
Vieira en salpicón, alga codium, batata y rábano raifort (unid)	7,5
Ensalada de burrata de natas frescas aliñada al estilo Waldorf	15
Chantarelas en escabeche templado de naranja, erizo, yema curada y pamplinas	20
Pencas de acelga, caldo ligero de gallina en pepitoria, yema de huevo y navajas	17
Puerros asados en papillote, holandesa de anguila ahumada, café y trufa de verano	17
Steak tartar de rubia gallega con whisky y perifollo	22
Arroz de trompeta de los muertos, alioli de ajo negro e Idiazábal ahumado	21
Albóndigas de cierva estofadas, cerezas y chalotas encurtidas al estragón	21
Chipirones de anzuelo asados, cebolla guisada en su tinta y bergamota	25
Merluza de pincho al vapor, salsa verde y espinacas baby salteadas con salicornia	25
Carrillera de atún a la brasa, parmentier de patata y tartar de piquillos a la leña	28
Balotina de cordero lechal, mojo verde, “patatas a lo pobre” y pepino encurtido	24
Solomillo de vaca nacional madurado, terrina de patata, cebollitas francesas braseadas y salsa de pimientas verdes	28
Pichón de Bresse madurado 7 días y su paté, ciruelas, vinagre de umeboshi y shiso morado	30

*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

El chef expresa su cocina más personal en la que el eje es el monte y sus productos, el entorno donde se crio y su infancia.



Adentrándonos bocado a bocado

Escabeche de codorniz, vieira y zanahorias encurtidas

Paté seco de media veda

Pastel de cangrejos de río con tomate

Croqueta artesana de jamón ibérico

Sesteando

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

Gazpachuelo de anguila ahumada, nueces tiernas y hierbas silvestres

Chantarelas, caldo fino de gallina en pepitoria, gamba roja y vainilla

Civet de torcaz y su consomé clarificado al Armañac

Encumbrando

Trucha asturiana al sarmiento, crema agria e hinojo de monte

Ensalada de conejo con caviar

Galette de scargots y mostaza de hierbas anisadas

Cierva de descaste asada, parfait de rape, halófilas y algas

El remanso dulce

Cuajada infusionada con hojas de higuera, miel, vinagre de saúco y brevas

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