

PRODUCTOS SELECCIONADOS

	½ Ración	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, D.O. Guijuelo	14	24
Cecina de León Premium, 48 meses (<i>Doña Tomasa</i>)	12	22
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel	5	9
Tabla de quesos de aquí y allá (<i>Juanjo Gil</i>)	13	20
<ul style="list-style-type: none">• Montbrú (Cataluña). Leche de búfala. <i>Maduración de 1 a 2 meses.</i>• Quesos y besos (Jaén). Leche pasteurizada de cabra. <i>Maduración de 15 a 20 días.</i>• Terra, Airas Moniz (Galicia). Leche cruda de vaca jersey. <i>Maduración de 2 meses.</i>• Pecorino fiore di sardo (Cerdeña, Italia). Leche de oveja. <i>Maduración de 16 meses.</i>• Gamoneu del Valle (Asturias). Leche de cabra y vaca. <i>Maduración de 3 a 5 meses.</i>		
Gilda tradicional (<i>Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas</i>)		1,80/und
Latas de conservas (<i>Real Conservera Española</i>)		<i>Consultar</i>

PARA IR ABRIENDO BOCA

	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico " <i>Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo</i> " por Madrid Fusión 2018	2	12
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		10,5
Patatas con salsa brava tradicional		6,5
Torrezno al estilo soriano con mojo verde canario		8
Anchoas de Santoña, pan de masa madre y mantequilla a la manzanilla pasada	3	11
Empanada de bacalao ajoarriero 2.0		7,5

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

	Und	Ración
Carpaccio de tomate de temporada, capellanes, alcaparrones y micromezclum		10
Ensalada de canónigos, burrata fresca de Puglia, pera y vinagreta de avellanas		9,5
Gazpacho de tomate verde encevichado y pipirrana		9,5
Calabacín en flor en tempura y pesto de albahaca	4	8
Puerros al natural, mahonesa de mostaza y estragón, pamplinas		11
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas		13

DEL MAR EL MERO Y DE LA TIERRA EL CARNERO

	Und	Ración
Volandeiras encevichadas	3,5	14
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino		15
Chipirón de potera asado, cebolla guisada en su tinta y bergamota		19
Lubina de estero frita entera (700g)		21
Pesca del día		s/m
Callos a la madrileña		15
Albóndigas de vaca vieja estofadas		16
Pluma ibérica al Jospier 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.

Suplemento del 10% en servicio de terraza.

LA PARTE DULCE

Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka	6
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	6,5
Tiramisú de pistacho	7
Hojaldre, mantequilla y almendras	6,5
Helados artesanos hechos en casa	4

“Donde no hay vino, no hay amor”

VINOS DULCES

	Copa
Arima Vendimia Tardía, D.O Txacoli de Vizcaya (Hondarrab iZerratia)	4,5
Jorge Ordoñez Nº2 Selección Especial, D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)	6
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos (Hungría)	12
Oporto LBV Nieport 2014 (Portugal)	6
Mistela La Cruz Vega, V.T Toledo (Moscatel de grano menudo)	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.

Suplemento del 10% en servicio de terraza.

Barra fina
SANTERRA



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