

Productos seleccionados

	½	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>(D.O. Guijuelo)</i>	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
· 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/ud
Latas de conservas <i>(Real Conservera Española)</i>		Consultar

Para ir abriendo boca

	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>"Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo" Madrid Fusión 2018</i>	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

Tomate de temporada, caballa y escabeche ligero de sus espinas	11
Ensalada de canónigos, burrata fresca de Puglia, pera y vinagreta de avellanas	9,5
Carpaccio de calabacín, pesto, queso Idiazábal, tomate semiseco	8,5
Berenjena en tempura, gel de miel y salsa tártara	5 / 9,5
Puerros al natural, mahonesa de mostaza-estragón y pampinas	11
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas	13

Del mar el mero y de la tierra el carnero

Vieiras en jugo de salpicón, algas y cilantro	11
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
Guiso del día	Consultar
Callos a la madrileña	15
Albóndigas de vaca vieja estofadas con patatitas	16
Pluma ibérica al Jospet 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

Vinos dulces

	Copa
La Cruz de Vega Mistela <i>V.T Toledo (Moscatel de grano menudo)</i>	4
Dulce Enero Vino de hielo <i>D.O Manchuela (Petit Manseng)</i>	5
Oporto LBV Nieport 2015 (Portugal) <i>D.O.C Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i>	4,5
Arima Vendimia Tardía <i>D.O Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>	5,5
Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial <i>D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)</i>	5,5
Sauternes Château Liot 2012 (Francia) <i>A.O.C Burdeos (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)</i>	6,5
Malus Mama Sidra de hielo <i>Asigarraga, San Sebastián</i>	9,5
Finca Moncloa Tintilla de Rota <i>V.T Cádiz (Tintilla de Rota)</i>	10
PX Tradición VOS 30 años <i>D.O. Jerez – Xérés (Sherry)</i>	10
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos (Hungría) <i>D.O Tokaj-Hegyalja (Furmit, Herslevelu y Moscatel de grano menudo)</i>	11,5

Barra fina

SANTERRA



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

*Precios en Euros. IVA incluido.
Suplemento del 10% en servicio de terraza.*