

## 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. 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.		
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

	½	Ración
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 pimplinas		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 asada con escarola aliñada con vinagreta de mostaza		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
<b>La Cruz de Vega Mistela</b> <i>V.T Toledo (Moscatel de grano menudo)</i>	4
<b>Dulce Enero Vino de hielo</b> <i>D.O Manchuela (Petit Manseng)</i>	5
<b>Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial</b> <i>D.O Málaga (Moscatel de Alejandría)</i>	5,5
<b>Arima Vendimia Tardía</b> <i>D.O Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>	5,5
<b>Cuvee Santa Cecilia, Finca Sandoval</b> <i>D.O Manchuela (Syrah de vendimia tardía y Moscatel de Alejandría)</i>	6
<b>Malus Mama Sidra de hielo</b> <i>Asigarraga, San Sebastián</i>	9,5
<b>Finca Moncloa Tintilla de Rota</b> <i>V.T Cádiz (Tintilla de Rota)</i>	10
<b>PX Tradición VOS 30 años</b> <i>D.O Jerez – Xérés (Sherry)</i>	10
<b>Oporto LBV Nieport 2015 (Portugal)</b> <i>D.O.C Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i>	4,5
<b>Sauternes Château Liot 2012 (Francia)</b> <i>A.O.C Burdeos (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)</i>	5,5
<b>Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos (Hungria)</b> <i>D.O Tokaj-Hegyalja (Furmit, Herslevelu y Moscatel de grano menudo)</i>	11,5

*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.*