

SANTERRA

rotaberna

	1/2	ración
• Croquetas de jamón ibérico	1,8 (u)	9,5
• Torrezno al estilo soriano con salsa de tomatillo verde		8
• Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañá Don Pelayo	6	10,5
• Patatas con salsa brava de chipotles ahumados 🌶️🌶️		6,5
• Carpaccio de tomate de temporada, alcaparrones y capellanes		9,5
• Ensalada de burrata, canónigos, mortadela trufada y vinagreta de avellanas		11
• Nuestra versión vasco-mexicana de la Gilda con bonito y jalapeños 🌶️	4,5 (u)	
• Causa limeña de mejillones en escabeche con patatas fritas		11
• Alcachofas y salsa verde de alga codium		13
• Focaccia, tomate frito, boquerones y rúcula		7
• Rejos Chili Peppers (nuestro bocata de calamares) 🌶️		7,5
• "Pepito de ternera", emulsión de pimientos asados, queso Idiazábal ahumado y piparras encurtidas		7,5
• Volandeiras encevichadas	3,5 (u)	13
• Caballa glaseada sobre mix de verduras crujientes		11
• Lubina de estero frita entera con mojo verde canario		21
• Steak tartar aliñado a nuestra manera		18
• Molleja de ternera, chimichurri, tirabeques salteados y boniato		13
• Callos a la madrileña		15
• Pluma de cerdo ibérico y escarola aliñada con vinagreta de mostaza de hierbas		19

Cesta de pan de masa madre 2,5€

Suplemento del 10% en terraza.

Precios en euros



LA HORA DEL VERMÚ

	copa
La Copa Rojo. Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera.	4
Martini Rubino.	4,5
Martini Ambrato.	4,5
61 Vermut. Bodega 4 Rayas, Valladolid	4
Vermouth Izaguirre Reserva. Bodegas Izaguirre, Reus	4,5

PARA PICAR...

	1/2	ración
• Sobrasada de Mallorca con miel	5	9
• Jamón ibérico cortado a cuchillo		24
• Cecina de León Premium (48 meses)	12	22
• Gilda tradicional	1,8 (u)	



LA PARTE DULCE

	plato
• Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka	6
• Brownie de chocolate amargo, maíz y castañas asadas	6,5
• Nuestra versión del carrot cake	6
• Hojaldre, mantequilla y almendras	6
• Tabla de quesos de aquí y allá	10

*Suplemento del 10% en terraza.