

## 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 de allá <i>(Juanjo Gil)</i>  | 13 | 20     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Quesos y besos</b> (Jaén).<br/><i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i></li><li>• <b>Cremito del Zújar</b> (Badajoz).<br/><i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i></li><li>• <b>Appenzeller Etiqueta Negra</b> (Appenzell, Suiza).<br/><i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i></li><li>• <b>Taleggio</b> (Piamonte, Italia).<br/><i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i></li><li>• <b>Shorpsire</b> (Reino Unido).<br/><i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i></li></ul> |    |        |

|   |           |
|---|-----------|
| 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<br><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 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        |
| Carrillera de atún con salsa de tomate y tirabeques a la llama    |  | 20        |
| 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   |
| Helados artesanos hechos en casa                 | 4   |

## Vinos dulces

|  | Copa | Botella |
|--|------|---------|
| <b>Bogarve 1915 Mistela 50cl</b><br><i>V.T. Toledo (Moscatel de grano menudo) Vino de licor.</i>                       | 4    | 24      |
| <b>Dulce Enero Vino de hielo 50cl</b><br><i>D.O. Manchuela (Petit Manseng)</i>   | 5    | 29      |
| <b>Atalaque 50cl</b><br><i>D.O. Méntrida (Moscatel de menudo)</i>  | 5    | 29      |
| <b>Arima Vendimia Tardía 50cl</b><br><i>D.O. Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>                              | 5,5  | 33      |
| <b>Martin Codax Gallaecia 75cl</b><br><i>D.O. Rías Baixas (Alvarinho con 80% de uvas botritizadas)</i>                 | 6    | 54      |
| <b>Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial 37cl</b><br><i>D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)</i>                        | 6,5  | 32      |
| <b>Sopla Poniente PX Viejísimo 70 Años 50cl</b><br><i>D.O. Jerez – Xérès (Sherry)</i>                                  | 7    | 43      |
| <b>Finca Moncloa Tintilla de Rota 50cl</b><br><i>V.T. Cádiz (Tintilla de Rota)</i>                                     | 9,5  | 56      |
| <b>Malus Mama Sidra de hielo 37cl</b><br><i>Asigarraga, San Sebastián</i>  | 13   | 57      |
| <b>Oporto LBV Nieport 2015 75cl (Portugal)</b><br><i>D.O.C. Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i> | 4,5  | 42      |
| <b>Sauternes Château Liot 2012 37cl (Francia)</b><br><i>A.O.C. Burdeos (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)</i>    | 5,5  | 24      |
| <b>Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 50cl (Hungria)</b><br><i>D.O. Tokaj-Hegyalja (Furmit, Herslevelu y Moscatel)</i>     | 13   | 69      |

**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.*