

SANTERRA

Restaurante

TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	2,5
Anchoa del Cantábrico (la de primavera), pan y mantequilla a la manzanilla pasada (unid).	3
Nuestra Gilda con bonito del Norte en semisalazón (unid).	6,5
Empanada de bacalao 2.º (unid).	8,5
Burrata de natas frescas, ajoblanco de coco y albahaca, tomate semiseco y huevas de maruca.	17
Cebolletas asadas en papillote, holandesa de anguila ahumada, amaretto, café y limón marroquí.	18
Vainas de la huerta de Aranjuez aliñadas con vinagreta de cabezas de gamba, tartar de gambas, yema de huevo y chicharrones.	18
Níscalos confitados, sabayón de trufa de otoño, polvo de croissants y vainilla.	23
Steak tartar de rubia gallega aliñado con un toque de whisky y perifollo.	24
Arroz de butifarra negra, caracoles y garbanzos con mojete del tomate del cocido.	24
Perdiz de los Montes de Toledo estofada a la bordelesa.	25
Merluza de pincho al vapor, salsa de su colágeno, alga codium y cous cous de brócoli.	26
Lubina de acuicultura asada, grenoblesa a la manteca colorá, zanahorias rostizadas y chips de batata.	28
Carrillera de atún a la brasa, parmentier de patata y tartar de piquillos a la leña y grasa de entrecotte.	28
Balotina de cordero lechal, mojo verde, "patatas a lo pobre" y pepino encurtido en casa.	26
Corzo asado, remolacha en texturas, anchoa y creme fraiche de rábano raifort.	28
Pichón de Bresse madurado en hojas de higuera durante 10 días, higos asados y lácteo de hojas de higuera.	32

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 4€

Si tiene algún tipo de alergia, avíselo a nuestro personal de sala.

SANTERRA

Restaurante

MONTE BAJO

El chef expresa su cocina más personal en la que el eje es el monte y sus productos, el entorno donde se crió y su infancia.



Tradición, entorno y conservas

Eclair de media veda

Pastel de cangrejos de río con tomate

Escabeche de codorniz, zanahorias y vieira en salmuera

Tomate en semiconserva de escabeche de conejo

Royal de cebolleta, jugo de galianos y paloduz

Vegetales y hierbas silvestres

Nueces tiernas, holandesa, vainilla y caviar

Sopa templada de espárragos silvestres y capuchinas

Pencas de acelga silvestre, hierbas de otoño, jugo de patata y pieles de pato

Níscalos confitados, sabayón de trufa de otoño y polvo de croissants

El río y el monte

Gazpachuelo de anguila ahumada

Galette de scargots y mostaza de hierbas anisadas

Trucha a la acedera

Corzo asado, membrillo oxidado, anchoa y trufa

Flores, bayas y aromáticas

Polen, limón, hidromiel rancia y camomila

Lavanda, vinagre de rosas y cardo rojo

Piñones, sopa cana, resina de pino y piña verde

Micología

95 Euros

El menú solo se servirá a mesa completa

Armonía corta 35€ | Armonía larga 55€