

SANTERRA

Restaurante

Aperitivo de bienvenida

Escabeche de zanahoria, mejillones y tartar de zanahoria morada encurtida

Entrantes a compartir

Croqueta artesana de jamón ibérico

Anchoa del Cantábrico, pan de masa madre y mantequilla de manzanilla pasada

Steak tartar de rubia gallega

Brandada de bacalao y piparras

Platos

Merluza de pincho al vapor, salsa de su colágeno, alga codium y cous cous de brócoli

Balotina de cordero lechal, mojo verde, patatas a lo pobre y pepino encurtido

Postre:

Tarta de queso con frutos rojos en texturas

Bebidas:

Vinos blancos: Cadium (Verdejo) D.O. Rueda / Alma de blanco (Godello) D.O. Monterrei

Vinos tintos: Viña Eizaga Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja / Martin Berdugo (Tinta del país) D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

65€

*Las bebidas estarán incluidas hasta dos horas a partir de la reserva, las consumiciones previas y posteriores a la hora acordada, serán cobradas aparte.

*Si hay una alergia, intolerancia o restricción alimentaria debe indicarse antes de la reserva.

SANTERRA

Restaurante

Aperitivo de bienvenida

Escabeche de zanahoria, mejillones y tartar de zanahoria morada encurtida

Entrantes a compartir

Croqueta artesana de jamón ibérico

Anchoa del Cantábrico, pan de masa madre y mantequilla de manzanilla pasada

Steak tartar de rubia gallega

Brandada de bacalao y piparras encurtidas

Platos

Carrillera de atún a la brasa, parmentier de patata y tartar de piquillos a la leña

Corzo asado, remolacha en texturas, anchoa y creme fraiche de rábano raifort

Postre:

Tarta de praliné de avellanas y chocolate

Bebidas

Generoso: Manzanilla Papyrusa (Palomino) D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Espumoso: Terrer La Creu BN (Macabeo, Xare-lo y Parellada) D.O. Cava

Vinos blancos: Cadium (Verdejo) D.O. Rueda / Alma de blanco (Godello) D.O. Monterrei

Vinos tintos: Viña Eizaga Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja / Martin Berdugo (Tinta del país) D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

68€

*Las bebidas estarán incluidas hasta dos horas a partir de la reserva, las consumiciones previas y posteriores a la hora acordada, serán cobradas aparte.

*Si hay una alergia, intolerancia o restricción alimentaria debe indicarse antes de la reserva.

SANTERRA

Restaurante

Aperitivo de bienvenida

Escabeche de zanahoria, mejillones y tartar de zanahoria morada encurtida

Entrantes a compartir

Croqueta artesana de jamón ibérico

Anchoa del Cantábrico, pan de masa madre y mantequilla de manzanilla pasada

Steak tartar de rubia gallega

Platos

Arroz del día

Merluza de pincho al vapor, salsa de su colágeno, alga codium y cous cous de brócoli

Balotina de cordero lechal, mojo verde, patatas a lo pobre y pepino encurtido

Postre:

Tarta de queso con frutos rojos en texturas

Bebidas:

Generoso: Manzanilla Papyrusa (Palomino) D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Espumoso: Terrer La Creu BN (Macabeo, Xare-lo y Parellada) D.O. Cava

Vinos blancos: Cadium (Verdejo) D.O. Rueda / Alma de blanco (Godello) D.O. Monterrei

Vinos tintos: Viña Eizaga Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja / Martin Berdugo (Tinta del país) D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

73€

*Las bebidas estarán incluidas hasta dos horas a partir de la reserva, las consumiciones previas y posteriores a la hora acordada, serán cobradas aparte.

*Si hay una alergia, intolerancia o restricción alimentaria debe indicarse antes de la reserva.

SANTERRA

Restaurante

Aperitivo de bienvenida

Escabeche de zanahoria, mejillones y tartar de zanahoria morada encurtida

Entrantes a compartir

Cecina de León

Croqueta artesana de jamón ibérico

Anchoa del Cantábrico, pan de masa madre y mantequilla de manzanilla pasada

Steak tartar de rubia gallega

Tosta de foie con frutos rojos

Platos

Empanada de bacalao 2.0

Merluza de pincho al vapor, salsa de su colágeno, alga codium y cous cous de brócoli

Solomillo de vaca vieja madurado 10 días, parmentier de patata, trufa y setas a la crema

Postre

Tarta de praliné de avellanas y chocolate

Bebidas

Generoso: Manzanilla Pápirusa (Palomino) D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Espumoso: Terrer La Creu BN (Macabeo, Xare-lo y Parellada) D.O. Cava

Vinos blancos: Cadium (Verdejo) D.O. Rueda / Alma de blanco (Godello) D.O. Monterrei

Vinos tintos: Viña Eizaga Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja / Martín Berdugo (Tinta del país) D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

80€

*Las bebidas estarán incluidas hasta dos horas a partir de la reserva, las consumiciones previas y posteriores a la hora acordada, serán cobradas aparte.

*Si hay una alergia, intolerancia o restricción alimentaria debe indicarse antes de la reserva.