

## Productos seleccionados

	½	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>(Ibéricos Maldonado)</i>		28
Cecina de León Premium, 48 meses <i>(Doña Tomasa)</i>	13	24
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel <i>(Juanjo Gil)</i>	6	10
Tabla de quesos de aquí y allá <i>(Juanjo Gil)</i>	14	26
<ul style="list-style-type: none"><li>· Quesos y Besos (Jaén) <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i></li><li>· Cremosito del Zújar (Badajoz) <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i></li><li>· Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza) <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i></li><li>· Taleggio (Piamonte, Italia) <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i></li><li>· Shorpshire (Reino Unido) <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i></li></ul>		
Gilda tradicional <i>(Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas)</i>		2/ud
Latas de conservas <i>(La Curiosa)</i>		Consultar
	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>"Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo" Madrid Fusión 2018</i>	2,2	13,2
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		12,5
Patatas con salsa brava tradicional		7
Torrezno al estilo soriano con mojo verde canario		8,5
Anchoas de Santoña, pan de masa madre y mantequilla a la manzanilla pasada	3	12
Empanada de bacalao ajoarriero 2.0		8
Nuestra versión de la Gilda vasco-mexicana con bonito en salmuera	6	

## Verde que te quiero verde

	Ración
Tomate de temporada, caballa y escabeche ligero de sus espigas	12
Ensalada de burrata fresca de Puglia, canónigos, pera y vinagreta de avellanas	14
Carpaccio de calabacín, pesto, queso Idiazábal y tomate semiseco	11
Foccacia de pimientos verdes asados, pil-pil de merluza y chicharrones	8
Cebolletas asadas en papillote, con salsa romesco y perifollo	14
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas	15

## Del mar el mero y de la tierra el carnero

	Ración
Vieiras en jugo de salpicón, algas y cilantro	14
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino	17
Atún guisado (mechado) en salsa de tomate y huevo frito	21
Lubina de estero frita entera (700g)	24
Callos a la madrileña	18
Carrillera de ternera estofada con patatitas fritas	20
Pluma ibérica asada con escarola aliñada con vinagreta de mostaza	23
Entrecote de rubia gallega a la brasa con parmentier de patata	31

*Cesta de pan de masa madre 2,5€*

*Precios en Euros. IVA incluido. Suplemento del 10% en servicio de terraza.*

## La parte dulce

Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka	7
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	7,5
Tiramisú de pistacho	7,5
Helados artesanos hechos en casa	4,5

## Vinos dulces

	Copa	Botella
<b>Dulce Enero Vino de hielo 50cl</b> <i>D.O. Manchuela (Petit Manseng)</i>	5,5	30
<b>Atalque 50cl</b> <i>D.O. Méntrida (Moscatel de menudo)</i>	5,5	32
<b>Arima Vendimia Tardía 50cl</b> <i>D.O. Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>	6	34
<b>Sopla Poniente PX Viejísimo 70 Años 50cl</b> <i>D.O. Jerez – Xérès – Sherry (Pedro Ximénez)</i>	7,5	43
<b>Oporto LBV Nieport 2015 75cl</b> <i>(Portugal)</i> <i>D.O.C. Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i>	4,5	30
<b>Sauternes Château du Levant 2016 37cl</b> <i>(Francia)</i> <i>A.O.C. Burdeos (Semillon y Sauvignon blanc)</i>	7,5	29

*Precios en Euros. IVA incluido.*

*Suplemento del 10% en servicio de terraza.*

# La Barra

## SANTERRA



*Una barra castiza de siempre en la que  
la tradición, la técnica y el buen producto son la base.*