

# SANTERRA

Restaurante

## TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	2,5
Anchoa del Cantábrico costera, pan hojaldrado y mantequilla a la manzanilla pasada (unid).	3
Nuestra Gilda con bonito del Norte en semisalazón, jalapeños y cilantro (unid).	6,5
Cuajada de centollo, vinagreta de Oporto y sidra, y hierbas del litoral (unid).	9,5
Ensalada mixta líquida, pipirrana, caballa soasada y encurtidos.	17
Cebolletas asadas en papillote, holandesa de anguila ahumada, amaretto, café y limón marroquí.	18
Carpaccio de pastrami de apionabo, vinagreta de tuétanos asados y encurtidos caseros.	18
Colmenillas salteadas, sabayón de tuber borchii, polvo de croissants y vainilla.	27
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
Albóndigas de corzo con mole poblado, minimazorcas de maíz y yuca frita.	25
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
Chuleta de rodaballo, salsa de pollo asado, cebollitas francesas y trufa.	29
Balotina de cordero lechal, mojo verde, “patatas a lo pobre” y pepino encurtido en casa.	26
Cierva asada, remolacha en texturas, anchoa y creme fraiche de rábano raifort.	28
Pichón de Bresse madurado durante 12 días, ciruelas, vinagre de umeboshi y shiso	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 temporada, jugo de patata y pieles de pato

Colmenillas salteadas, sabayón de trufa 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

Cierva asada, erizos de mar, trufa y membrillo oxidado

### 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 38€ | Armonía larga 58€