

# SANTERRA

Platuberna

	1/2	ración
• Croquetas de jamón ibérico.	2 (u)	11,5
• Torrezno al estilo soriano con salsa de tomatillo verde.		8,5
• Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañá Don Pelayo.	7	12
• Patatas con salsa brava de chipotles ahumados. 🌶️🌶️		7
• Tomate de temporada, atún semicurado y ponzu de bonito en escabeche.		12
• Ensalada de burrata, pera, mortadela trufada y vinagreta de avellanas y tomate semiseco.		13
• Nuestra versión vasco-mexicana de la Gilda con bonito y jalapeños. 🌶️	5,5 (u)	
• Bombas de causa limeña con mejillones en escabeche.	7	12
• Tiradito de corvina, jugo de salpicón de marisco, raifort y rabanitos.		14
• Alcachofas a la carbonara de anguila ahumada.		14
• Cebolletas asadas en papillote, salsa satay y cacahuets tostados.		12
• Rejos Chili Peppers (nuestro bocata de calamares). 🌶️		7,5
• Txistorra Dog, salsa de mango, yogur y garam masala; y cebollita crispy.		7,5
• Burguer Cangre-burguer (cangrejo de concha blanda, picaña de buey madurado, queso havarti, lechuga y la salsa secreta de Bob).		9,5
• El bocata ganador: Pan cristal, ventresca de atún rojo madurada 15 días con grasa de vaca vieja, tartar de piquillos a la leña, cheddar ahumado y más cosas... <i>(solo 10 unidades por servicio)</i>		13
• Volandeiras tatemadas con mojo rojo y maíz camcha. 🌶️	3,5 (u)	13
• Ajoblanco de coco y albahaca, caballa a la llama y picada cítrica.		14
• Lubina de estero frita entera con mojo verde canario.		23
• Steak tartar aliñado a nuestra manera.		20
• Albóndigas de corzo con mole poblano, minimazorcas y yuca frita.		19
• Carrilleras de ternera estofadas al curry verde tailandés.		19
• Costillas de cerdo asadas lentamente con las especias de un pastrami neoyorkino, tacos de lechuga, pepinos encurtidos y mahonesa de mostaza-eneldo-miel.		25

Cesta de pan de masa madre 2,5€. Precios en euros. IVA incluido.

*\*Suplemento de 10% en servicio de terraza.*

## MENÚ DEL CHEF

Nuestro menú degustación diseñado cada día por nuestro chef con el fin de hacer que tu experiencia sea la mejor.

3 snacks

1 entrante / 1 pescado / 1 carne

1 postre

40€ (no incluye bebida)

Solo se servirá a mesa completa.



## LA PARTE DULCE

- Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka. 6,5
- Tarta de queso con compota de frutos rojos. 7,5
- Brioche empapado, crema de mango, menta y ras el hanout. 7,5
- Fresas de Aranjuez, espuma de yogur, pimienta rosa y vinagre de flores de saúco. 7,5



## BENDITA SOBREMESA

- Dow's Late Bottled Vintage. D.O. Oporto (Portugal). *Touriga nacional y francesa, Tinta barroca y tinta roriz.* 4
- Atalaque. D.O. Méntrida. *Moscatel de grano menudo.* 5,5

Copas

Precios en euros. IVA incluido.  
Suplemento de 10% en servicio de terraza.