

# 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... (solo 10 unidades por servicio) |         | 13     |
| • Volandeiras tatemadas con mojo rojo y maíz camcha. 🌶️  | 3,5 (u) | 13     |
| • Gazpacho de fresas y chiles, boquerones, mozzarella, albahaca tailandesa y wasabi.   |         | 11     |
| • 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 Copas
- Atalaque. D.O. Méntrida. *Moscatel de grano menudo.* 5,5

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