

Productos seleccionados

	½	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>(Ibéricos Maldonado)</i>		28
Cecina de Wagyu <i>(Selectiun Kurado)</i>	17	28
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel <i>(Juanjo Gil)</i>	6	10
Tabla de quesos de aquí y allá <i>(Juanjo Gil)</i>	15	28
· Quesos y Besos (Jaén) <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i>		
· Cremosito del Zújar (Badajoz) <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i>		
· Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza) <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i>		
· Taleggio (Piamonte, Italia) <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i>		
· Shorpshire (Reino Unido) <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i>		
Gilda tradicional <i>(Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas)</i>		2/ud
Latas de conservas <i>(La Curiosa)</i>		Consultar

Para ir abriendo boca

	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		8,5
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 espinas	13
Ensalada de burrata fresca de Puglia, canónigos, pera y vinagreta de avellanas	15
Carpaccio de calabacín, pesto, queso Idiazábal y tomate semiseco	11
Berenjena escalibada, vinagreta de mostaza-miel-eneldo y queso scamorza ahumado	12
Cebolletas asadas en papillote, con salsa romescu 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	15
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino	18
Crudo de atún rojo, jugo frío de marmitako y cherrys marinados	21
Lubina de estero frita entera (700g)	25
Hojaldre relleno de rabo de toro estofado y salsa bearnesa	11
Callos a la madrileña	19
Pluma ibérica asada con escarola aliñada con vinagreta de mostaza	23
Entrecote de rubia gallega a la brasa con parmentier de patata	32

*Cesta de pan de masa madre 3€
Precios en Euros. IVA incluido.*

La parte dulce

Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka	7
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	8
Tarta de chocolate y avellana	8
Helados artesanos hechos en casa	4,5

Vinos dulces

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

Precios en Euros. IVA incluido.

La Barra

SANTERRA



*Un espacio informal en donde disfrutar de los platos clásicos de una barra
madrileña.*

*Producto de temporada, técnicas tradicionales, raíces madrileñas y
evolución gastronómica.*