

## Productos seleccionados

	½	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>(Ibéricos Maldonado)</i>		29
Cecina de Wagyu <i>(Selectiun Kurado)</i>	17	29
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel <i>(Juanjo Gil)</i>	7	13
Tabla de quesos de aquí y allá <i>(Juanjo Gil)</i>	17	29
· Quesos y Besos <i>(Jaén)</i> <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i>		
· Cremosito del Zújar <i>(Badajoz)</i> <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i>		
· Appenzeller Etiqueta Negra <i>(Appenzell, Suiza)</i> <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i>		
· Taleggio <i>(Piamonte, Italia)</i> <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i>		
· Shorpshire <i>(Reino Unido)</i> <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i>		

Gilda tradicional *(Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas)*

2,3/ud

Latas de conservas *(La Curiosa)*

Consultar

## Para ir abriendo boca

	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>"Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo" Madrid Fusión 2018</i>	2,5	15
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		15
Patatas con salsa brava tradicional		9,5
Torrezno al estilo soriano con mojo verde canario		9,5
Anchoas de Santoña con mantequilla a la manzanilla pasada	3,5	14
Empanada de bacalao ajoarriero 2.0	9	
Mejillones al natural en escabeche picante con patatas fritas		12

## Verde que te quiero verde

	Ración
Tomate de temporada aliñado, sin tonterías	15
Gazpacho de fresas de Aranjuez, boquerones en vinagre, mozzarella y albahaca	13
Ensalada de burrata fresca de Puglia, canónigos, pera y vinagreta de avellanas	17
Carpaccio de calabacín, pesto, piñones, queso Idiazábal y tomate semiseco	14
Berenjena a la parmesana gratinada en sartén de hierro	18
Cebolletas asadas en papillote y con salsa romescu	15
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas	15

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

	Ración
Caballa soasada con jugo frío de su encebollado	16
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino	18
Lubina de estero frita entera (700g)	29
Croissant de corzo estofado con piquillos a la leña	15
Callos guisados a la madrileña	19
Pluma ibérica (200g)	22
Lomo bajo de rubia gallega (400g)	32
Guarniciones a elegir:	5
· <i>Parmentier de patata</i>	
· <i>Piquillos asados al horno de leña</i>	
· <i>Patatas fritas</i>	
· <i>Escarola aliñada con vinagreta de mostaza</i>	

Pregunte a nuestro personal de sala por los fueros de carta que elaboramos cada día.

*Cesta de pan de masa madre 4€.*

*Precios en euros. IVA incluido.*

## La parte dulce

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

## Vinos dulces

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

*Precios en euros. IVA incluido.*

# La Barra

## SANTERRA



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