

# SANTERRA

## Restaurante

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3
El menganito: montado de anchoa de Santoña, hígado de bacalao y papada (unid).	7
Torto de maíz, boquerón a la llama, mojete manchego y emulsión de chorizo asturiano a la sidra (unid).	7
Berlina frita rellena de brandada de bacalao, yema curada y melaza de flores (unid).	7
Celeri hojaldrado, purrusalda de anguila ahumada y crema inglesa acidulada (unid).	9
Ensalada mixta líquida, helado de tomate, pipirrana, caballa soasada y encurtidos.	17
Puerros guisados en un jugo de pollo asado, gambas al natural y almendras fritas.	18
Salsifis tratados como unos ñoquis, mantequilla ahumada, guanciale, salvia frita y straciatella de parmesano.	18
Cebolletas asadas en papillote, holandesa, limón marroquí y aire de café y amaretto.	18
Setas de temporada salteadas, sabayón de chuleta a la brasa, yema de huevo y cecina de wagyu.	26
Steak tartar de solomillo de vaca madurada y encurtidos caseros.	27
Arroz de conejo de monte al estilo caprese; con tomate, straciatella y albahaca.	27
Merluza de pincho al vapor, gazpachuelo de patata al amontillado y pencas de acelga.	29
Corvina de Conil frita en adobo, papa rota aliñá y ensalada refrescante.	29
Bonito del Cantábrico en tibio, salsa de tomatillo verde, padrones rellenos de su guiso encebollado y mojete de piparras.	31
Molleja de ternera de leche a la brasa, coliflor frita, salsa fine champagne y pesto de anisados.	31
Presa de Angus en semitataki, mole de piquillos tatemados y verduritas baby en escabeche japonés.	32

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 4€.  
Si tiene algún tipo de alergia, avíselo a nuestro personal de sala.*

# ESPECIALES DE VERANO

*Nuestros especiales van dedicados a la caza de descaste y a la media veda, a la regulación del campo y sobrepoblación, como a la caza de pluma y aves migratorias.*

Sandwich de <b>hojas de higuera</b> , paté de <b>media veda</b> e higos escabechados (unid)	5
Sopa de <b>paloma torcaz</b> , salmís y trufa de verano (unid).	7
Yorkshire pudding de <b>cierva de descaste</b> estofada, salsa bearnesa y trufa (unid).	9
Ensalada de <b>pochas</b> , rillete de <b>perdiz escabechada</b> y hierbas halófilas.	18
Pera Bella Helena en brioche rellena de civet de <b>jabalí de descaste</b> y puré de chirivía a la vainilla.	22
<b>Codorniz</b> rellena a lo Tío Lúcas con nabos asados y kale.	24
<b>Pato azulón</b> a la royale, parmentier de patata y cebollitas francesas.	30
<b>Lomo de corzo</b> asado, cerezas estofadas en salsa Grand Veneur y chalotas soasadas.	31

## MENÚ MONTE BAJO

*La selección diaria de nuestras últimas elaboraciones, elegidas para que cada menú sea distinto.*

5 aperitivos

3 platos

2 postres

90€

*\*El menú solo se servirá a mesa completa. Hasta las 14:30 en servicio de comidas y hasta las 21:30 en servicio de cenas.*