

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	7	13
Tabla de quesos <i>Quesos y Besos (Jaén), Cremosito del Zújar (Badajoz), Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza), Taleggio (Piamonte, Italia), Shorpshire (Reino Unido).</i>	17	29
Gilda tradicional (<i>Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas</i>)		2,5/ud

Para ir abriendo boca	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>“Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo” Madrid Fusión 2018-2022</i>	2,5	15
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		15
Torrezno al estilo madrileño con mojo verde canario		9,5
Anchoas de Santoña con mantequilla a la manzanilla pasada	3,5	14
Buñuelos de bacalao y patata con gel de miel y limón	3	12
Mejillones al natural en escabeche picante con patatas fritas		12
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino		18
Oreja de cerdo frita con salsa brava tradicional		14

Verde que te quiero verde	Ración
Tomate de temporada aliñado, sin tonterías	15
Ensalada de burrata fresca de Puglia, canónigos, pera y vinagreta de avellanas	17
Pimientos verdes asados, láminas de cecina de wagyu y salsa de yema curada	15
Cebolletas asadas en papillote con salsa romescu	16
Berenjena a la parmesana gratinada en cacerola de hierro fundido	18
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas	15

Del mar el mero y de la tierra el carnero	Ración
Berberechos con salsa verde alga codium	20
Bonito del Cantábrico entomatado, huevo frito y piparras	24
Lubina de estero frita entera (700g)	29
Albóndigas de ciervo estofadas	24
Callos guisados a la madrileña	20
Pollo coquelet asado al sarmiento con hierbas (600g)	20
Pluma ibérica (200g)	23
Guarniciones	6
<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 equipo de sala por los fueras 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
Crema bruleé, melocotón y bizcocho de almendra amarga	9
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. Méntrida (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



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