

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> )		3/ud

Para ir abriendo boca	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>“Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo” Madrid Fusión 2018-2022</i>	3	18
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		15
Torrezno al estilo madrileño con mojo verde canario		10
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
Patatitas fritas con salsa brava tradicional		12
Mejillones al natural en escabeche picante con patatas fritas		13
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino		18

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	16
Cebolletas asadas en papillote con salsa romesco	16
Berenjena a la parmesana gratinada en cacerola de hierro fundido	18
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas	16

Del mar el mero y de la tierra el carnero	Ración
Berberechos con salsa verde alga codium	24
Bonito del Cantábrico entomatado, huevo frito y piparras	27
Lubina de estero frita entera (700g)	31
Albóndigas de ciervo estofadas	27
Callos guisados a la madrileña	21
Pollo coquelet asado al sarmiento con hierbas (600g)	22
Pluma ibérica (200g)	24
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	8
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	8,5
Tarta de chocolate y avellanas	8,5
Torrija con crema de vainilla caramelizada	8,5

## 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>	6	32
Arima Vendimia Tardía 50cl <i>D.O. Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>	6,5	36
Sopla Poniente PX Viejísimo 70 Años 50cl <i>D.O. Jerez – Xérés – Sherry (Pedro Ximénez)</i>	8	43
Oporto LBV Nieport 2015 75cl (Portugal) <i>D.O.C. Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i>	5,5	30
Sauternes Château du Levant 2016 37cl (Francia) <i>A.O.C. Burdeos (Semillon y Sauvignon blanc)</i>	7,5	36

*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.*