

# SANTERRA

## Restaurante

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3,8
El menganito: montado de anchoa de Santoña, hígado de bacalao y papada ibérica (unid).	7
Torto de maíz, boquerón a la llama, mojete manchego y emulsión de chorizo asturiano a la sidra (unid).	9
Berlina frita rellena de brandada de bacalao, yema curada y melaza de flores (unid).	9
Celeri hojaldrado, purrusalda de anguila ahumada y crema inglesa acidulada (unid).	12
Ensalada mixta líquida, helado de tomate, pipirrana, melva curada y encurtidos.	20
Cebolletas asadas en papillote, holandesa, limón marroquí y aire de café y amaretto.	20
Salsifis tratados como unos ñoquis, mantequilla ahumada, guanciales, salvia frita y straciatella de parmesano.	22
Puerros tiernos guisados en un jugo de pollo asado, gambas al natural y almendras tostadas.	21
Setas de temporada salteadas, sabayón de chuleta a la brasa, yema de huevo y cecina de wagyu.	28
Steak tartar de solomillo de vaca madurada y encurtidos caseros.	29
Arroz de conejo de monte al estilo caprese; con tomate, straciatella y albahaca.	29
Merluza de pincho al vapor, gazpachuelo de patata al amontillado y pencas de acelga.	34
Bonito del Cantábrico en tibio, salsa de tomatillo verde, padrones rellenos de su guiso encebollado y mojete de piparras.	34
Molleja de ternera de leche a la brasa, coliflor frita, salsa fine champagne y pesto de anisados.	34
Solomillo de rubia gallega en tataki, mole de piquillos tatemados y verduritas baby en escabeche japonés.	35

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 4,5€.  
Si tiene algún tipo de alergia, avíselo a nuestro personal de sala.*

# ESPECIALES DE PRIMAVERA

*Nuestros especiales van dedicados a la caza de temporada, a los descastes y a la regulación del campo y sobrepoblación.*

Sandwich de <b>hojas de parra</b> , paté de <b>media veda</b> y arrope de vino (unid).	7
Sopa de <b>paloma torcaz</b> , salmís y trufa de primavera (unid).	9
Yorkshire pudding de <b>cierva</b> estofada, salsa bearnesa y trufa (unid).	16
<b>Perdíz de tiro</b> rellena a lo Tío Lucas con nabos asados y kale.	32
Pera Bella Helena en brioche rellena de civet de <b>jabalí</b> y chantilly de chirimía a la vainilla.	35
Pochas estofadas con morcilla casera de <b>liebre</b> y setas de temporada.	33
<b>Pato azulón</b> a la royale, parmentier de patata y cebollitas francesas.	36
<b>Lomo de corzo</b> asado, arándanos estofados en salsa Grand Veneur y chalotas soasadas.	35

## MENÚ MONTE BAJO

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

**5 aperitivos**

**3 platos**

**2 postres**

**110€**

*\*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.*