

SANTERRA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3,8
Foie de pato en escabeche, vinagreta de navajas de buceo y hierbas halófilas (unid).	10
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, caballa semicurada y encurtidos.	20
Endivias asadas al natural, centolla, salsa rosa y gremolata cítrica.	26
Salsifis tratados como unos ñoquis, mantequilla ahumada, guancial, salvia frita y straciatella de parmesano.	22
Galantina de trucha, salsa gribiche y vinagreta de flores y anisados.	26
Steak tartar de solomillo de vaca madurada y encurtidos caseros.	29
Risotto a la milanesa con queso manchego, salmonete y chantarelas.	29
Merluza de pincho al vapor, gazpachuelo de patata al amontillado y pencas de acelga.	35
Bonito del Cantábrico en tibio, salsa de tomatillo verde, padrones rellenos de su guiso encebollado y mojete de piparras.	35
Codorniz engrasada de Las Landas a la brasa tratada como si fuese un pastrami neoyorkino.	35
Solomillo de rubia gallega en tataki, mole de piquillos tatemados y verduritas baby en escabeche japonés.	37

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

ESPECIALES DE VERANO

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

Sandwich de hojas de parra , paté de media veda y arrope de vino (unid).	7
Geleé de alubias con codorniz en escabeche, revientalobos y piparras (unid).	8
Rillete de perdiz escabechada, sorbete de melón de colgar y boquerón a la llama (unid).	9
Sopa de paloma torcaz , bollito de su salmís y trufa de temporada (unid).	9
Yorkshire pudding de cierva de descaste estofada, salsa bearnesa y trufa (unid).	16
Perdiz de tiro rellena a lo Tío Lúcas con nabos asados y kale.	34
Pera Bella Helena en brioche rellena de civet de jabalí de descaste y chantilly de chirimía a la vainilla.	36
Pato azulón a la royale, parmentier de patata y cebollitas francesas.	37
Lomo de corzo asado, cerezas estofadas 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.*