

## Productos seleccionados

	½	Ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>(D.O. Guijuelo)</i>	14	24
Cecina de León Premium, 48 meses <i>(Doña Tomasa)</i>	13	23
Sobrasada I.G.P. Mallorca con miel <i>(Juanjo Gil)</i>	6	10
Tabla de quesos de aquí y allá <i>(Juanjo Gil)</i>	13	21
· Quesos y Besos (Jaén) <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i>		
· Cremosito del Zújar (Badajoz) <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i>		
· Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza). <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i>		
· Taleggio (Piamonte, Italia) <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i>		
· Shorpshire (Reino Unido) <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i>		
Gilda tradicional <i>(Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas)</i>		1,80/ud
Latas de conservas <i>(Real Conservera Española)</i>		Consultar

## Para ir abriendo boca

	Und	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>"Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo" Madrid Fusión 2018</i>	2	12
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito y regañás		10,5
Patatas con salsa brava tradicional		6,5
Torrezno al estilo soriano con mojo verde canario		8
Anchoas de Santoña, pan de masa madre y mantequilla a la manzanilla pasada	3	11
Empanada de bacalao ajoarriero 2.0		7,5

## Verde que te quiero verde

	½	Ración
Gazpachuelo de mejillones en escabeche y zanahorias		10
Tomate de temporada, caballa y escabeche ligero de sus espaldas		11
Ensalada de canónigos, burrata fresca de Puglia, pera y vinagreta de avellanas		9,5
Carpaccio de calabacín, pesto, queso Idiazábal, tomate semiseco		9,5
Berenjena en tempura, gel de miel y salsa tártara	6	11
Puerros al natural, mahonesa de mostaza-estragón y pamplinas		11
Pisto de pastores, huevo poché y sardinas ahumadas		13

## Del mar el mero y de la tierra el carnero

Vieiras en jugo de salpicón, algas y cilantro		12
Dados de merluza de Burela a la romana con alioli de cebollino		16
Atún guisado en salsa de tomate, huevo frito y tirabeques a la llama		21
Lubina de estero frita entera (700g)		22
Callos a la madrileña		16
Albóndigas de vaca vieja estofadas con patatitas fritas		17
Pluma ibérica asada con escarola aliñada con vinagreta de mostaza		20
Entrecote de rubia gallega a la brasa con parmentier de patata		28

*Cesta de pan de masa madre 2€*

*Precios en Euros. IVA incluido. Suplemento del 10% en servicio de terraza.*

## La parte dulce

Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka	6
Tarta de queso con frutos rojos en texturas	6,5
Tiramisú de pistacho	7
Helados artesanos hechos en casa	4

## Vinos dulces

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<b>Dulce Enero Vino de hielo 50cl</b> <i>D.O. Manchuela (Petit Manseng)</i>	5,5	30
<b>Atalque 50cl</b> <i>D.O. Méntrida (Moscatel de menudo)</i>	5,5	32
<b>Arima Vendimia Tardía 50cl</b> <i>D.O. Txacoli de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)</i>	6	34
<b>Sopla Poniente PX Viejísimo 70 Años 50cl</b> <i>D.O. Jerez – Xérès (Sherry)</i>	7,5	43
<b>Oporto LBV Nieport 2015 75cl (Portugal)</b> <i>D.O.C. Porto (Touriga Franca, Toruiga Nacional y Tinta Roriz)</i>	4,5	30
<b>Sauternes Château du Levant 2016 37cl (Francia)</b> <i>A.O.C. Burdeos (Semillon y Sauvignon blanc)</i>	7,5	29

**Barra fina**  
SANTERRA



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

*Precios en Euros. IVA incluido.*

*Suplemento del 10% en servicio de terraza.*