

SANTERRA

Restaurante

TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	2,5
Anchoa del Cantábrico, pan y mantequilla a la manzanilla pasada (unid).	3
Nuestra versión de la Gilda con bonito rayado en semisalazón (unid).	6,5
Empanada de bacalao 2.0 (unid).	8
Ensalada de burrata de natas frescas aliñada al estilo Waldorf.	16
Guisantes del Maresme acariciados a la llama, tartar de gambas, yema de huevo y chicharrones.	18
Espárragos de Navarra asados en papillote, gremolata cítrica, centolla al natural y emulsión de sus corales.	18
Terrina de perdiz de tiro templada, su escabeche emulsionado, encurtidos y brotes tiernos.	19
Steak tartar de rubia gallega con whisky y perifollo.	22
Arroz de trompeta de los muertos, alioli de ajo negro e Idiazábal ahumado.	22
Colmenillas a la crema de salsa Perigord y trufa de verano.	25
Merluza de pincho al vapor, salsa de su colágeno, alga codium y cous cous de brócoli.	25
Lubina de acuicultura asada, grenoblesa a la manteca colorá, zanahorias rostizadas y chips de batata.	27
Carrillera de atún a la brasa, parmentier de patata y tartar de piquillos a la leña.	28
Balotina de cordero lechal, mojo verde, "patatas a lo pobre" y pepino encurtido.	24
Corzo asado, remolacha en texturas, anchoa y creme fraiche de rábano raifort.	28
Pichón de Bresse madurado 7 días, minimazorcas de maíz, miso blanco y albóndigas de polenta.	32

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 3,75€

SANTERRA

Restaurante

MONTE BAJO

El chef expresa su cocina más personal en la que el eje es el monte y sus productos, el entorno donde se crió y su infancia.



Tradición, entorno y conservas

Eclair de media veda

Pastel de cangrejos de río con tomate

Escabeche de codorniz, zanahorias y vieira en salmuera

Tomate en semiconserva de escabeche de conejo

Revientalobos, perdiz de tiro, alubia pinesa y agua de tomate

Vegetales silvestres

Caviar de almendra / caviar de esturión

Sopa templada de espárragos silvestres, vainilla y capuchinas

Boletus pinícola, suero de leche de oveja, acículas de pino y conos masculinos

Criadilla de monte confitada en grasa rancia, consomé de torcaz y cenizas

Río y monte

Gazpachuelo de anguila ahumada

Galette de scargots y mostaza de hierbas anisadas

Trucha asada al sarmiento, crema agria e hinojo de monte

Corzo, cerezas estofadas, anchoa, trufa y flores de saúco

Flores y aromáticas

Polen, limón, hidromiel rancia y camomila

Lavanda, vinagre de rosas y cardo rojo

Piñones, sopa cana, resina de pino y piña verde

Micología

95 Euros

El menú solo se servirá a mesa completa

Armonía corta 33€ | Armonía larga 50€