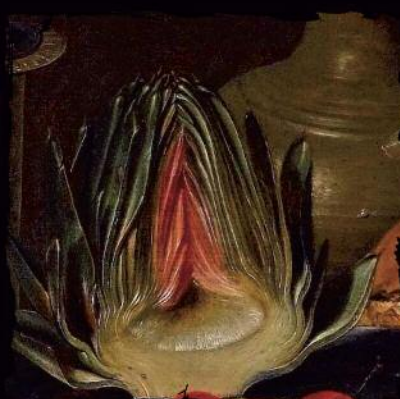




los platos
de la
Santa



entre pucheros anda el Señor

entrantes calientes

HOT STARTERS | ADMISSIONS CHAUDES | 温かい前菜

- | Euros | | Euros | |
|-------|--|-------|--|
| 24,00 | Gambas de Huelva cocidas, plancha, ajillo o tempura
<i>Prawns from Huelva (boiled, grilled, with garlic or tempura)</i>
<i>Crevette "de Huelva" (cuite, grillée, à l'ail ou tempura)</i>
ウエルバ産海老のポイル、グリル、アヒージョ又は天麩羅 | 14,00 | Huevos revueltos con boletus y trufa
<i>Scrambled Eggs with Boletus and Truffle</i>
<i>Oeufs brouillés avec Boletus et Truffe</i>
ボルチーニ茸とトリュフのスクランブルエッグ |
| 18,00 | Gamba roja de Denia
<i>Denia's red Prawn Crevette rose rouge de Denia</i>
デニア産大甘エビ | 14,00 | Huevos con ajetes, salmón y gambas
<i>Eggs with young Garlic, Salmon and Prawns</i>
<i>Oeufs aux ail nouveau, Saumon et Crevettes</i>
ニンニクの芽、サーモンと海老のスクランブルエッグ |
| 24,00 | Almeja a la marinera o sartén
<i>Clams "a la marinera" or frying pan</i>
<i>Clovisses marinière ou une poêle</i>
アサリのア・ラ・マリネーラ又はアサリ炒め | 14,00 | Huevos revueltos con farinato y pera
<i>Scrambled Eggs with "Farinato" and Pear</i>
<i>Oeufs brouillés avec "Farinato" et Poire</i>
サタマカ特産腸詰め“ファリナト”(シシトバカ)と洋梨のスクランブルエッグ |
| 18,00 | Langostino de Sanlúcar cocido o plancha
<i>King prawns from Sanlúcar (boiled or grilled)</i>
<i>Crevettes de Sanlúcar (cuites ou grillées)</i>
サンルーカル産車海老ポイル又はグリル | 18,00 | Calamar de Potera a la andaluza
<i>Squid to the Andalusian one from Potera</i>
<i>Calmar de Potera à l'andalouse</i>
ポテラ産アンダルシア風イカの唐揚げ |
| 16,00 | Boletus con micuit
<i>Grilled Boletus Edulis with Micuit Boletus Edulis grillée avec Micuit</i>
ボルチーニ茸のグリル フォアグラ・ミキユイ添え | 15,00 | Foie con manzana y caramelo de cebolla
<i>Foie with Apple and Candy of Onion</i>
<i>Foie avec Pomme et Bonbon d'oignon</i>
フォアグラ、リンゴと玉葱のカラメル添え |
| 15,00 | Pimientos rellenos de rabo de toro y risotto de boletus
<i>Peppers filled with Bull tail and Risotto of boletus</i>
<i>Poivrons farcis à la queue de Taureau et risotto de boletus</i>
ピーマンの牡牛“トロ”テール詰め ボルチーニ茸リゾット添え | 17,00 | Pulpo y crema de patata
<i>Octopus and cream of Potato</i>
<i>Poulpe et une crème de Pomme de terre</i>
ゆでダコとクリームポテト |
| 18,00 | Mollejas de lechazo ajillo o guisadas
<i>Chopped garlic or cooked Sweetbreads Little Lamb</i>
<i>Gésiers de Chevreau sorte à l'ail ou préparées</i>
仔羊のリードポー、アヒージョ又は煮込み | 12,00 | Parrillada de verduras y jamón
<i>Grilled Vegetables with Ham Légumes au Gril et Jambon</i>
野菜の網焼きと生ハム |



entre pucheros anda el Señor

entrantes fríos

COLD STARTERS | ADMISSIONS FROIDES | 冷たい前菜

- Euros**
- 18,50 Jamón ibérico de bellota reserva especial "Beher"**
Iberian ham of acorn reserves specially "Beher"
Jambon ibérique de gland réserve spécial "Beher"
ハモン・イベリコ・ベジョータ・スペシャルリザーブ“ベエール”
- 18,50 Lomo ibérico de bellota reserva especial "Beher"**
Iberian loin of acorn reserves specially "Beher"
"Lomo" ibérique de gland réserve spécial "Beher"
ロモ・イベリコ・ベジョータ・スペシャルリザーブ“ベエール”
- 14,00 Chorizo ibérico reserva especial "Beher"**
Iberian hard pork sausage reserves specially "Beher"
Saucisson au piment ibérique réserve spécial "Beher"
チョリソ・イベリコ
- 14,00 Salchichón ibérico reserva especial "Beher"**
"Ibérico" Salami-type sausage reserves specially "Beher"
Saucisson ibérique réserve spécial "Beher"
サルチチョン(生サラミ)・イベリコ
- 14,00 Queso añejo "La Cruz del Pobre"**
Old cheese "La Cruz del Pobre"
Fromage vieux "La Cruz del Pobre"
熟成チーズ“ラ・クルス・デル・ポブレ”
- 22,00 Carpaccio de carabinero con huevos de trucha**
Carpaccio of Carabineer with spawns of trout
Un carpaccio de Carabiniers avec frais de truite
カラビネーロ赤海老と鱒イクラのカルパッチョ
- 18,00 Carpaccio de cola de langosta con trufa y pimentón de la Vera**
Carpaccio of tail of Lobster with truffle and paprika "de la Vera"
Carpaccio de queue de sauterelle avec truffe et poivron "de la Vera"
伊勢エビとトリュフのカルパッチョ ラ・ベラ産パプリカ風味

- Euros**
- 17,00 Carpaccio de buey con lascas de foie y parmesano**
Ox Carpaccio with little slices of Foie and Parmesan
Carpaccio de Boeuf avec éclats de pierre de foie et parmesano
フォアグラチップスとパルメザンチーズかけ牡牛のカルパッチョ
- 12,00 Ensalada de Santa Teresa**
Salad of Holy Teresa
Le salade de Sainte Thérèse
“サンタ・テレサ”サラダ
- 12,00 Ensalada improvisada por Emilio**
Salad improvised by Emilio *Salade improvisée par Emilio*
シェフ・エミリオの気まぐれサラダ
- 14,00 Ensalada de canónigos con micuit y queso feta**
Watercress Salad with Micuit and Cheese feta
Salade de Matê avec Foie gras et un Fromage feta
カノニゴス菜、フォアグラ・ミキュイ、フェタチーズのサラダ
- 17,00 Anchoas con "pan cristal"**
Anchovies on light and crusty bread slice
Anchois sur tranche de pain léger et croustillant
- 14,00 Sardina ahumada (6 unid.)**
Smoked sardine (6 join.)
Sardine enfumée (6 unissez.)
- 10,00 Ensalada de "pamplina" (en temporada)**
Salad of "pamplina" (in season)
Le salade de "pamplina" (en saison)



entre pucheros anda el Señor

pescados

FISH | POISSONS | 魚料理

- Euros
- 17,00 La merluza de La Santa**
The hake of "La Santa" Le Colin de "La Sainte"
メルルーサ“ラ・サンタ”
- 18,00 Merluza a la plancha**
Grilled Hake Colin grillée メルルーサのグリル
- 22,00 Lomos de merluza con almejas y kokotxas**
Loins of Hake with Clams and Kokotxas
Des échine de Colin avec Clovisses et Kokotxas
メルルーサの骨なし切り身と“ココチャス”(あご肉)とアサリのさっと煮
- 16,00 Cogote al horno con espárragos trigueros**
Roasted Nape of Hake with green Asparagus
Une nuque de Colin avec Asperges vertes
メルルーサの“てっぺん”のロースト グリーンアスパラ添え
- 19,00 Bacalao asado con patata panadera**
Roasted Cod with Potato Morue rôtie avec pomme de terre
大西洋鱈とポテトのロースト

- Euros
- 25,00 Kokotxas de merluza al pil-pil, romana, ajillo o parrilla**
Kokotxas of Hake to the pil-pil, fried in batter, garlic or grilled
Kokotxas de colin au pil-pil, la Romaine, à l'ail ou grill
メルルーサの“ココチャス”(あご肉)のビルビル、衣揚げ、アヒージョ又は網焼き
- 19,00 Bacalao al pil pil o vizcaína**
Cod to the pil pil or Biscayan
Morue au pil pil ou Vizcaína
大西洋鱈のビルビル又はビスカヤ風
- 22,00 Rodaballo al horno**
Roasted turbot Turbot au four ロダバジュー鯡のロースト
- 25,00 Atún rojo a la parrilla**
Grilled bluefin tuna Thon rouge grillé
- 50,00 Besugo al horno (1 Kg aprox. - 2 pers.)**
Roasted bream (1 kg approx - 2 pax)
Bream cuite (1 kg environ - 2 pers.)

carnes

MEAT | VIANDES | 肉料理

- Euros
- 24,00 Solomillo de ternera a la parrilla**
Grilled Sirloin Beef Steak Filet de bœuf sur le grill
- 22,00 Entrecot de buey a la parrilla**
Grilled Ox "Entrecôte" Entrecôte de Boeuf sur le grill
(牡牛)サーロインの網焼き
- 26,00 Chuletón de buey a la parrilla**
Grilled T-bone Ox Steak Côte de Boeuf sur le grill
(牡牛)ティーボーン・ステーキの網焼き
- 18,00 Chuletillas de lechazo a la parrilla**
Lamb Chops grilled Côtelettes de Chevreau au grill
ラムチョップ網焼き
- 36,00 Chuletón especial (1 - 1/2 Kg - 2 pers.)**
T-bone Ox Steak special (1 - 1/2 kg - 2 pax)
Côte de Boeuf spécial (1 - 1/2 kg environ - 2 pers.)

- Euros
- 21,00 Paletilla de lechazo asada**
Roasted "Milkfed" Lamb Chevreau de lait rôti
仔羊の前脚のロースト
- 19,00 Cochinito cochifrito**
Roast-friet piglet Cochon de lait frit
仔豚の“コチフリート”(香味揚げ)
- 19,00 Cabrito cochifrito**
Roast-friet little Goat Chevreau frit
仔山羊の“コチフリート”(香味揚げ)
- 21,00 Tostón asado**
Roasted piglet Cochon de lait rôti



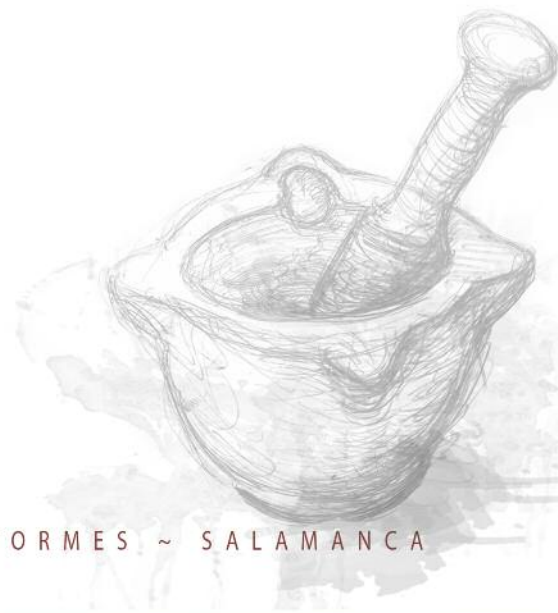
entre pucheros anda el Señor —

platos de cuchara - guisos

SPOON COURSES-STEWES | LES PLATS DE CUILLÈRE-RAGOÛT | スープ、煮込み料理

Euros

- 12,00 Sopa marinera**
Seaworthy soup Soupe marine
シーフード・スープ
- 10,00 La sopa de convento**
The soup of convent La soupe de couvent
“コンバント”(修道院)スープ
- 12,00 Sopa de rabo de toro gratinado**
Soup of tail of bull gratinado Soupe de queue de taureau gratinado
牝牛“トロ”のテール・グラタンスープ
- 18,00 Rabo de toro estofado**
Stewed tail Bull Queue de taureau préparée
牝牛“トロ”のテールシチュー
- 18,00 Carrilleras de cerdo ibérico guisada**
Stewed iberian Pork cooked
Jugulaires Porc ibérique préparée
イベリコ豚ほほ肉の煮込み
- 22,00 Perdiz (en temporada)**
Stewed partridge (seasonal)
Perdrix cuite à l'étouffée (selon saison)
山ウズラの煮込み(季節限定)





EL LA SANTA
entre pucheros anda el Señor
www.restaurantedelasanta.es

