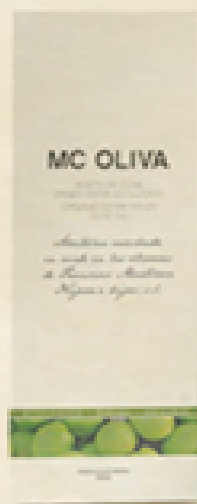




— restaurante —



DI LA SANTA

— entre pucheros anda el Señor —



RECOMENDACIONES

- 14,00€ 1/2 Ración de jamón ibérico
1/2 portion of Iberian ham/1/2 portion de jambon ibérique
- 14,00€ 1/2 Ración de lomo ibérico
1/2 Ration of Iberian loin/1/2 ration de longe ibérique
- 10,00€ 1/2 Ración de queso
1/2 serving of cheese/1/2 portion de fromage
- 15,00€ Merluza de La Santa
La Santa Hake/Merlu LaSanta
- 15,00€/pers. Merluza a la plancha
Grilled Hake/Merlu Grillé
- 15,00€ Cachopo de presa ibérica
Iberian prey cachopo/Cachopo de proie ibérique
- 6,00€ Patatas bravas
Spicy potatoes/Patatas bravas
- 15,00€ Rabo de toro
Bull stew/Ragoût de taureau
- 15,00€ Puerros confitados
Confit leeks/Poireaux confits
- 15,00€ Pulpo a la gallega
Galician style octopus/Poulpe galicien
- 15,00€ Tapa de arroz con carabinero
Rice with carabiner/Riz avec mousqueton
- 12,00€ Croquetas de jamón
Ham croquette/Croquette de jambon
- 12,00€ Croquetas de bacalao
Cod croquettes/Croquettes de morue
- 12,50€ Ensaladilla rusa
Russian salad/Salade russe
- 15,00€ Manitas de obispo
Bishop's Trotters/Trotteurs de l'évêque

PREGUNTAR POR NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

ENTRANTES

- 25,00€ Jamón ibérico de bellota
Iberian ham /Jambon ibérique.
- 25,00€ Lomo ibérico de bellota
Iberian loin /"Lomo" ibérique.
- 18,00€ Queso añejo "La cruz del pobre"
Old cheese "La cruz del pobre"/Fromage vieux "La cruz del pobre".
- 25,00€ Surtido de ibéricos
Assorted Iberian cold cuts/Assortiment ibérique
- 22,00€/pers. Arroz con carabineros.(2 pers. min.)
Rice with carabineros/Riz aux mousquetons.
- 25,00€ Foie fresco
Fresh foie/Foie frais
- 15,00€ Calamares a la andaluza
Andalusian style Squid/Calamars à l'Andalouse
- 15,00€ Carpaccio de buey con lascas de foie y parmesano
Ox carpaccio with Little slices of foie anda parmesan
Carpaccio de boeuf avec éclats de pierre de foie et parmesano.
- 15,00€ Manitas de Obispo
Bishop's trotters./Pieds d'évêque.
- 12,00€ Ensalada de perdiz con nueces y pimientos asados
Partridge salad with roasted peppers and nines
Salade de perdrix aux poivrons grillés et aux neuf.
- 18,00€ Sardina ahumada
House Calluses/Callosités de la maison.
- 12,00€ Croquetas caseras de jamón
Cod and shrimp croquette/Croquette de jambon.
- 12,00€ Croquetas caseras de bacalao y gambas
Cod and shrimp croquette/Croquette de morue et crevettes.
- 12,50€ Parrillada de verduras con jamón ibérico
Grilled vegetables/Légumes grillés
- 12,50€ Ensaladilla rusa
Russian salad/Salade russe



CARNE

25,00€ *Solomillo de Angus a la parrilla*
Grilled Angus Sirloin beef steak/Surlong Angus de boeuf sur le gril.

14,00€ *Hamburguesa Don Angus*
Hamburger Don Angus/ Burger Don Angus.

25,00€ *Chuletillas de lechazo a la parrilla*
Lamb chops grilled/Côlettes de chevreau au gril.

25,00€ *Mollejas de lechazo*
Lamb chops grilled/Côlettes de chevreau au gril.

25,00€ *Cachopo de presa ibérica*
Iberian prey cachopo/Cachopo de proie ibérique

25,00€ *Tartar de Wagyu*
Wagyu tartare/Tartare Wagyu

65,00€/pers. *Chuleta de Vaca Alistana Sanabresa*
Alistana Sanabresa Cow Chop/Côtelette de vache Alistana Sanabresa

AMIGOS DE LA PESCA

22,00€ *La merluza de La Santa*
The hake of "La Santa" / Le colin de "La Sainte".

22,00€ *Merluza a la plancha*
Grilled hake/ Colin grillée.

22,00€ *Dados de merluza*
Hake cubes / Cubes de merlu.

24,00€ *Pulpo a la gallega y crema de patatas*
Octopus and cream of potato/ Poulpe et una creme pomme de terre

S/M *Pescado de la semana*
Fish of the week/Poisson de la semaine

MARISCOS DE ENCARGO

S/M *Percebes, Centollo, Besugo*
Barnacles, Crab, Bream/Balanes, crabe, dorade

30,00€ *Gamba de Huelva*
Huelva prawn/Crevette de Huelva

30,00€ *Almeja de Carril*
Carril clam/Palourde d'carril

25,00€ *Anchoas del Cantábrico*
Cantabrian anchovies/Anchois de Cantabrie

29,00€ *Carabinero con huevo poché*
Prawn with poached egg/Gambas à l'oeuf poché

POSTRES

5,00€ *Tarta de queso*
Cheesecake/Tarte au fromage

5,00€ *Tiramisú*
Tiramisu/Tiramisu

4,50€ *Helados caseros.* (chocolate y turrón)
Homemade ice cream. (chocolate and nougat)/Glace maison. (chocolat et nougat)

5,00€ *Helados artesanos*
Artisan ice cream/Glaces artisanales



MENÚ DE LA SANTA

Ibéricos de bellota

Merluza de La Santa

Carne a elegir

Vino, agua y café

50€/pers.

CALDOS DE LA CASA

120,00€	<i>Malleolus Sancho Martín</i>
90,00€	<i>Malleolus Valdemorillo</i>
70,00€	<i>Torremuga</i>
65,00€	<i>Mauro VS</i>
58,50€	<i>Tomás Postigo V año</i>
42,50€	<i>Pago de Carraovejas</i>
42,50€	<i>Malleolus</i>
42,50€	<i>Mauro</i>
42,50€	<i>Tomás Postigo</i>
42,50€	<i>San Román</i>
39,50€	<i>200 Monjes</i>
28,50€	<i>La Felisa</i>
24,50€	<i>Muga</i>
18,50€	<i>Madremía</i>
18,50€	<i>24 Mozas</i>
18,50€	<i>Azpilicueta</i>
16,50€	<i>Hacienda López de Haro. Ed. Ltda.</i>

BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

65,00€	<i>Moët Chandon Rosé</i>
55,00€	<i>Moët Chandon</i>
42,50€	<i>Abadia Retuerta "Le Domaine"</i>
30,00€	<i>1/2 Moët Chandon</i>
18,50€	<i>Verdejo artesano</i>
16,50€	<i>López Cristobal. Rosado</i>
16,50€	<i>Yllera 5.5</i>
14,50€	<i>Javier Sanz Verdejo</i>



RECOMENDACIONES



Emilio Moro V.S.

25,00€

COPA:

4,50€



Finca Resalso

16,50€

COPA:

3,00€



La Revelía
"Godello"

25,00€

COPA:

5,00€



CARNE DE LUJO

EDICIÓN ESPECIAL
PARA MEAT-LOVERS
ELIGE TU FAVORITA