

PARA TERMINAR
SWEET ENDINGS

DULCES
OUR SWEETS

Torrija de brioche caramelizada con helado de coco.
Caramelised brioche French toast with coconut ice cream.

8,5€

Lujuria de chocolate y avellana.
Divine chocolate-hazelnut bonbon.

8€

Tarta cremosa de queso.
Creamy cheesecake.

7,5€

CARTA



Consulta la carta de alérgenos en el siguiente código QR.
Check our list of allergens under the following QR code.





ENTRANTES STARTERS

Jamón 100 % Ibérico cortado a mano <i>Hand-cut 100% iberian ham</i>	16 € 40g	24 € 80g
Tabla de quesos (IDIAZÁBAL, QUESO AZUL, TORTA DEL CASAR, ARZÚA-ULLOA Y MAHÓN). <i>Cheese board (IDIAZABAL, BLUE, TORTA DEL CASAR, ARZÚA-ULLOA AND MAHON).</i>		20 €
Pan de cristal con tomate. <i>Spanish 'crystal' ciabatta with tomato.</i>		5,5 €
Gambas roja del Mediterráneo (RACIÓN/UNIDAD). <i>Mediterranean red shrimp (PORTION/PIECE).</i>		30 € / 5 €
Steak tartar cortado a mano, con yema curada y encurtidos. <i>Hand-cut steak tartare with cured egg yolk and pickles.</i>		20 €
Huevos rotos con foie y paleta ibérica. <i>'Broken' eggs with foie and Iberian cured ham shoulder.</i>		16,5 €
Patatas bravas en Estado Puro. <i>Spicy Potatos in Estado Puro.</i>		10,5 €
Nigiri de Atún. <i>Tuna Nigiri.</i> <small>NIGIRI EXTRA / EXTRA NIGIRI 2 €</small>		12 €
Ensaladilla de langostinos y gambas de cristal. <i>Olivier salad with prawns and cristal shrimp.</i>		9,8 €
Croquetas de Jamón, boletus o rabo de toro (4 UDS. / 6 UDS.). <i>Ham, boletus or oxtail croquettes (4/6 PIECES).</i> <small>CROQUETA EXTRA / EXTRA CROQUETTE 2,5 €</small>		9,5 € / 12,5 €
Nuestra tortilla, clásica o trufada. <i>Our omelette, classic or truffled.</i>		9 € / 9,5 €
Pan Bao con gambas al ajillo y cebolla encurtida. <i>Garlic prawn bao with pickled onion.</i>		7,9 €
Tosta de anchoa Casa Santoña con mantequilla de oveja. <i>Casa Santoña anchovy toast with sheep butter.</i>		3,5 €
Pregunta por el plato de temporada. <i>Ask for our seasonal dish.</i>		

PRINCIPALES MAIN DISHES

CARNES MEAT		PESCADOS FISH	
Entrecot de ternera con maduración de 30 días. <i>30-day aged entrecôte.</i>	23 €	Pata de pulpo asada con patata confitada y alioli de azafrán. <i>Roasted octopus leg with confit potato and saffron aioli.</i>	24 €
Presas de cerdo en su guiso de setas y patatas. <i>Pork "presa" in wild mushroom and potato sauce.</i>	19 €	Corvina asada con demiglace de su espina y patata al romero. <i>Roasted sea bass with fishbone demi-glace served with rosemary potatoes.</i>	21 €
Burger Deluxe. Carne de vaca madura, foie, mahonesa de trufa y portobello salteado. <i>Deluxe burger. Aged beef, foie, truffle mayo and sautéed portobello mushrooms.</i>	18 €	Taco de bacalao en muselina de ajo con cama de pisto. <i>Cod fillet with garlic muslin on a bed of ratatouille.</i>	17 €
NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES			
Arroz de gamba roja. Meloso. <i>Creamy rice with red shrimp.</i>			25 €
Arroz de presa ibérica, Idiazábal y setas. Seco. <i>Succulent Iberian ham shoulder, Idiazabal cheese and wild mushroom 'dry' rice.</i>			22 €
VERDURAS Y ENSALADAS VEGGIES AND SALADS			
Burrata Puglia con tomate del terreno asado y pesto. <i>Puglia burrata cheese with roasted local tomatoes and pesto.</i>			16 €
Tomate en Estado Puro con ventresca y Piparra. <i>Estado Puro tomatoes with tuna belly and Piparra peppers.</i>			15 €
Flores de alcachofa, crujiente paleta ibérica y yema de huevo curada. <i>Artichoke flower, Iberian ham shoulder and cured egg yolk.</i> <small>ALCACHOFA EXTRA / EXTRA ARTICHOKE 6,5 €</small>			15 €
Saam de ensalada César. <i>Caesar salad Saam.</i>			13,9 €

