



Esta carta ha sido diseñada por todo el equipo de Mano de Santa,  
con el único objetivo de hacerles disfrutar.

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria, le  
rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal  
para que le informe sobre los alérgenos de cada plato.

# CARTA DE COMIDAS

## PARA COMPARTIR

Ensalada de seis brotes con aguacate y ajonjolí garrapiñado	17,00
Ensalada de espinacas y rúcula con setas salteadas y tomatitos aliñados	16,00
Ensaladilla rusa con gambas y tortilla crujiente de camarones	15,00
Causa limeña, sardina ahumada de Santoña y aceitunas de botija	14,00
Aguachile de lubina de estero con maíz, boniato y rabanitos	18,00
Tartar de atún rojo “Balfego” con puré de hinojo y huancaína	21,00
Tartar de corvina con periquito y ajimango	19,50
Dumplings de ropa vieja con caldo filtrado de cocido	12,00
Croquetas de Idiazábal y piñones con crema de membrillo	10,00
Empanadillas de berenjena con sabayon de miel de caña y yema campera	10,00
Langostinos salteados a la pimienta con piña semiseca y brotes de guisante	15,00
Almejas gallegas con marinera de pimentón y copos de bonito japonés	22,00
Brochetas de lomo de vaca con emulsión de albahaca y lima	18,00
Panceta ibérica glaseada estilo Pekín con sésamo y jengibre tostado	19,00

Pan variado del maestro panadero John Torres

2,50

## PESCADOS

Corvina marinada en teriyaki con emulsión de jalapeños	25,00
Aleta de raya a la brasa, puré de maíz y palomitas especiadas	25,00
Atún rojo “Balfegó”, pistacho molido y cebolla muy confitada	27,00
Rodaballo a la brasa con meurnière de alcaparras (2 pax)	65,00/Kg

Todo el pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo ha sido congelado previamente, cumpliendo con el REAL DECRETO 1021/2022, del 13 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

## CARNES

Pollito de grano a la brasa, curry vietnamita y lima	22,00
Presa de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida	25,00
Chuleta de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged”	71,00
Entrecote de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged”	36,00

## GUARNICIONES

Arroz al wok con puerro, huevo y jengibre frito	4,50
Brócoli al wok con emulsión de sésamo	5,00
Mini setas salteadas al wok con ajo y jengibre	4,50
Patatas fritas con mermelada de miso y chiles	4,50
Pimientos del piquillo asados con ajos tostados y miel	4,00
Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos	5,00
Puerro a la parrilla con salsa de avellanas	5,00
Cogollo de lechuga a la brasa con barbacoa coreana y nueces	4,00
Boniato asado a las brasas con soja y miel	4,50

## POSTRES

Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	6,00
Arroz con leche de coco y espuma de jengibre	6,00
Chocolates y chutney de mango especiado	6,50
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana y cacahuete	6,50

Tenemos a disposición del consumidor la información relativa a alérgenos según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA.