



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 especiados	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.