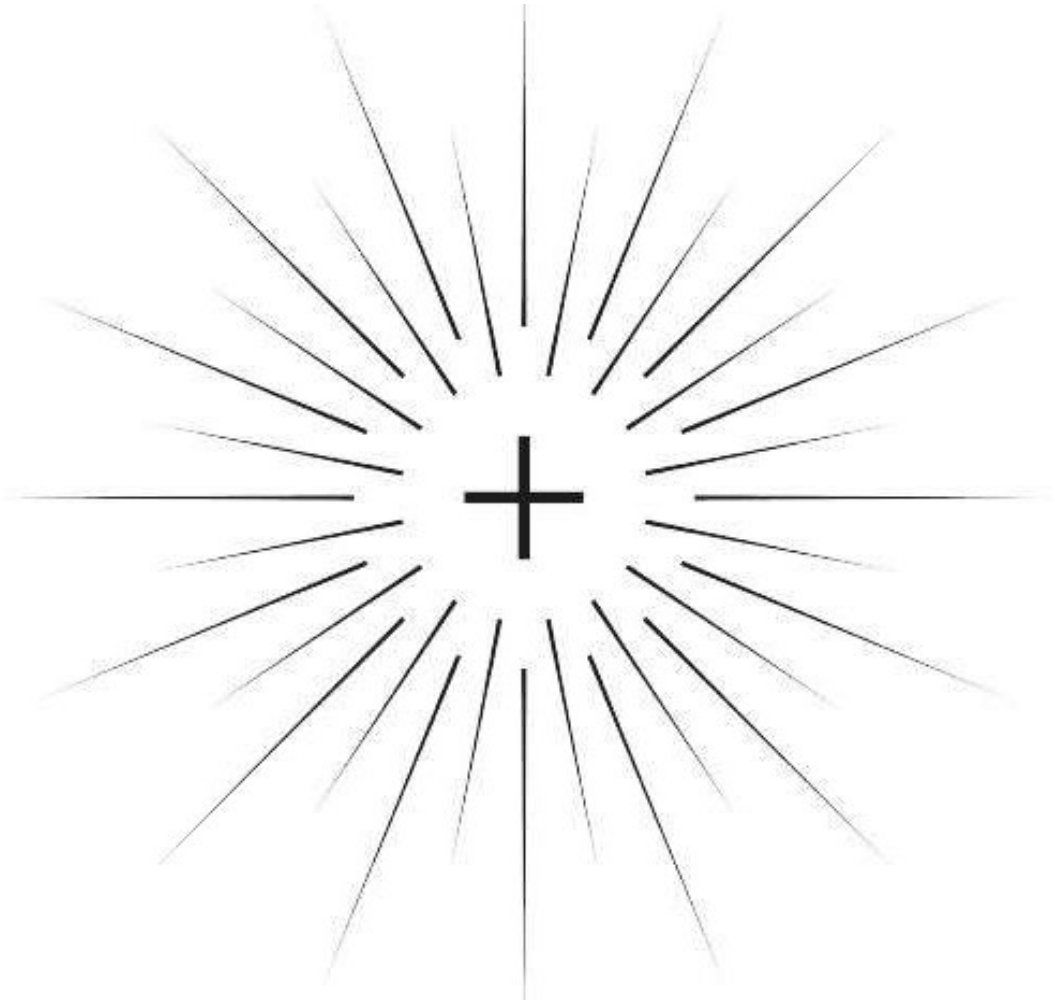


Esta carta ha sido diseñada por todo el equipo de Más de Santa, con el único objetivo de hacerles disfrutar.

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.

MÁS DE SANTA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Una experiencia diseñada para el aventurero, que explora con pasión y disfruta intensamente de cada paso del viaje 60,00

Este menú se sirve a mesa completa, no incluye bebidas.

PARA COMPARTIR

Aguacate encevichado con dados de salmón marinados con harissa y yogur	19,00
Ensalada de espinacas y rúcula con setas salteadas y tomatitos aliñados	18,00
Ensaladilla rusa con gambas y tortillita crujiente de camarones	18,00
Tartar de atún rojo “Balfego” con puré de hinojo y salsa huancaína	22,00
Tartar de corvina con periquito, ajimango y huevas de trucha	20,00
Dumplings de ropa vieja con caldo filtrado de cocido	15,00
Croquetas de Idiazábal y piñones con crema de membrillo	15,00
Almejas gallegas con marinera de pimentón y copos de bonito japonés	22,00
Pulpo a la brasa con mojo canario y “papas arrugás”	19,00
Brochetas marinadas de lomo de vaca con emulsión de albahaca y lima	18,00
Tataki de lomo de cerdo ibérico con vinagreta de shiso y trufa	22,00

Pan variado del obrador artesanal Pan.Delirio.

2,50

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.

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.

PESCADOS

Corvina marinada en teriyaki con emulsión de jalapeños	26,00
Salmón glaseado con ponzu casero y salsa de cítricos	26,00
Aleta de raya a la brasa, puré de maíz y palomitas especiadas	27,00
Guiso marinero de verdinas con periquitos y bacalao	25,00

CARNES

Pollito de grano a la brasa, curry vietnamita y lima	25,00
Abanico de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida	26,00
Magret de pato con salsa anticuchera y puré de boniatos asados	28,00
Chuleta de vaca “selección Discarlux 50 días dry aged”	80,00

GUARNICIONES

Brócoli salteado al wok con emulsión de sésamo	6,00
Patata asada a las brasas con mantequilla trufada y parmesano	7,00
Pimientos del piquillo asados con ajos tostados y miel	6,00
Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos	7,50
Puerro a la parrilla con salsa de avellanas	7,00
Mini setas salteadas al wok con ajo y jengibre	6,00

POSTRES

Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	7,50
Baklava de pistacho y pipas de calabaza con salsa de hierbabuena	8,00
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de cacahuetes	8,50
Brownie de chocolate con toffe de miso y crema de leche montada	8,50