



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

Ensalada de seis brotes con aguacate y ajonjolí garrapiñado	18,00
Ensalada de espinacas y rúcula con setas salteadas y tomatitos aliñados	18,00
Ensaladilla rusa con gambas y tortillita crujiente de camarones	18,00
Causa limeña, sardina ahumada de Santoña y emulsión de aceitunas de Botija	15,00
Aguachile de lubina de estero con maíz, boniato y rabanitos	19,00
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
Empanadillas de berenjena con sabayón de miel de caña y yema campera	14,00
Langostinos salteados a la pimienta con piña semiseca y brotes de guisante	18,00
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 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
Aleta de raya a la brasa, puré de maíz y palomitas especiadas	26,00
Atún rojo “Balfegó”, pistacho molido y cebolla muy confitada	29,00
Rodaballo a la brasa con meunière de alcaparras (2 pax)	65,00/Kg

CARNES

Pollito de grano a la brasa, curry vietnamita y lima	25,00
Abanico de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida	26,00
Chuleta de vaca “selección Discarlux 50 días dry aged”	80,00
Entrecote de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged”	39,00

GUARNICIONES

Arroz frito al wok con puerro, huevo y jengibre frito	6,50
Brócoli salteado al wok con emulsión de sésamo	6,00
Boniato asado a las brasas con soja y miel	5,50
Patatas fritas con mermelada casera de miso y chiles	5,50
Pimientos del piquillo asados con ajos tostados y miel	5,50
Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos	6,50
Puerro a la parrilla con salsa de avellanas	6,00
Cogollo de lechuga a la brasa con barbacoa coreana y nueces	5,00
Mini setas salteadas al wok con ajo y jengibre	6,00

POSTRES

Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	7,50
Arroz con leche de coco y espuma de jengibre	7,50
Chocolates y chutney de mango especiado	8,50
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana y cacahuete	8,50