



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.

CARTA DE COMIDAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

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

60,00 P.P

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	17,00
Ensaladilla rusa con gambas y tortilla crujiente de camarones	16,00
Causa limeña, sardina ahumada de Santoña y 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 huancaína	22,00
Tartar de corvina con periquito y ajimango con huevas de trucha	20,00
Dumplings de ropa vieja con caldo filtrado de cocido	12,00
Croquetas de Idiazábal y piñones con crema de membrillo	12,00
Empanadillas de berenjena con sabayon de miel de caña y yema campera	12,00
Langostinos salteados a la pimienta con piña semiseca y brotes de guisante	17,00
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

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	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	28,00
Rodaballo a la brasa con meurnière de alcaparras (2 pax)	65,00/Kg

CARNES

Pollito de grano a la brasa, curry vietnamita y lima	23,00
Abanico de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida	26,00
Chuleta de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged”	75,00
Entrecote de vaca “selección Discarlux 50 días dry aged”	37,00

GUARNICIONES

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

POSTRES

Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	6,50
Arroz con leche de coco y espuma de jengibre	6,00
Chocolates y chutney de mango especiados	7,00
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana y cacahuete	7,50