

Clásicos

La gran gilda de "Casa Santoña"

Gilda de atún rojo

Croquetas cremosas de jamón

Nuestra ensaladilla rusa con tapenade de aceitunas y piparras

Entrantes

Torreznos con patatas revolconas

Patatas bravas La Mamona

Pincho de tortilla

Ensalada con ventresca de bonito hecha en casa y tomate de la huerta

Puerros a la brasa del Josper, salsa de hongos con una emulsión de ajo negro

Tortilla vaga trufada con cecina de vaca madurada y parmesano

Atún rojo de Balfegó con patatas fritas y huevo campero

Burrata artesana por la Mozzarella de Biribil Brothers, salmón marinado

Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal

Flamenquín Mamona de ternera y queso de cabra con salsa de foie

Rigatoni relleno de rabo de toro y carbonara trufada

Buñuelos de queso con jamón de pato, relish de pepinillo y mayonesa picante

Bikini de pan brioche de mortadela trufada, gorgonzola "Bollo Negro" y pistachos

Directo del mar

Pulpo a las ascuas acompañado de espuma de patata ahumada y un caldo de cebolla roja tostada

Arroz meloso de pulpitos y gamba roja

Bacalao al pilpil verde con verduritas

Ceviche cocotero de Corvina y langostinos al aroma de coco

Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína

Amantes de la carne

Terrina de costilla de vaca glaseada acompañada de puré de patatas al estilo Robuchon

Lomo de vaca vieja Dry Aged a la brasa del Josper

Carrilleras ibéricas guisadas a fuego lento con trigo tierno y puré de calabaza asada

Jarrete glaseado* con salsa gastrique y puré de patata
*Recomendado para 3-4 personas

Steak tartar de picaña premium madurada 40 días con el punto de picante al gusto y con posibilidad de añadir patatas fritas

Para acompañar

Pimientos rojos asados a la llama y pelados uno a uno a mano

Patatas fritas

Puré de patatas estilo Robuchón

Algo dulce

Nuestra versión de la tarta de queso caramelizada para dos personas

Tarta fina de manzana con hojaldre de Tudanca (pedir con 10 min. de antelación)

Tiramisú de kinder bueno

Helado artesano siciliano de pistacho elaborado en la gelateria bar Dante en Pizzo, Sicilia.

Torrija brioche Con toffe de chocolate blanco y baileys

ENGLISH MENU

The Classics

The great gilda “Casa Santoña”

Balfegó red tuna’s gilda

Creamy ham croquettes

Our potato salad served with olive tapenade

Starters

Torreznos with revolconas potatoes

Spanish tortilla

Patatas bravas “La Mamona”

Homemade tuna belly and pink Barbastro tomato salad

Josper grilled leeks, mushrooms sauce with a black garlic emulsion

No-turn foie and Galician San Simon cheese omelette

Balfegó bluefin tuna served with chips and a free range egg

Artisan Burrata by Biribil Brothers Mozzarella, homemade marinated salmon and passion fruit vinaigrette

Bikini with brioche bread with truffled mortadella, gorgonzola “Bollo Negro” and pistachio

Flamenquín La Mamona with beef and goat cheese with foie gras sauce

Rigatoni stuffed with oxtail and truffled carbonara

Cheese fritters with duck ham, pickle relish and spicy mayonnaise

From the sea

Grilled octopus with smoked potato foam and toasted red onion broth

Mellow rice with octopus and red prawn

Cod candied at low temperature and fried vegetables and rosemary snow

Crunchy cod with our viscay sauce

Coconut ceviche sea bass with shrimps

Meat lovers

Glazed beef rib terrine served with mashed potatoes

Glazed shank* with gastrique sauce and mashed potato

*Recommended for 3-4 people

Grilled Josper Dry Aged beef entrecot

Slow roasted Iberian pork cheeks served with tender wheat and roast pumpkin pure

Premium matured picaña beef steak tartar matured for 40 days with spice to taste. Possibility off add french fries.

Side orders

Flame roasted peppers peeled one by one by hand

French fries

Robuchon-style mashed potatoes

Something sweet

Our version of the caramelised cheesecake

(for two people)

Thin apple pie with Tudanca puff pastry

(please allow 10 min. cooking time)

Kinder bueno tiramisu

Sicilian artisan pistachio ice-cream made in the gelateria bar Dante en Pizzo, Sicilia.

Brioche torrija with Baileys’s

and white chocolate toffe