

Clásicos

La gran gilda de "Casa Santoña"

La gran gilda de atún

Croquetas cremosas caseras

Nuestra ensaladilla rusa con tapenade de aceitunas

Entrantes

Torreznos con patatas revolconas

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

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

Tortilla vaga de foie y queso gallego San Simón

Atún rojo de Balfegó con patatas fritas y huevo campero

Burrata artesana por la Mozzarella de Biribil Brothers,
salmón marinado casero y vinagreta

Ensalada César con lechuga viva, y pollo al Jospet

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

Rigatoni relleno de rabo de toro y carbonara trufada

Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal

Brioche de calamar cincelado con mayonesa de yuzu y cítricos (3 unidades)

Brioche La Mamona de Jarrete (3 unidades)

Directo del mar

Lubina del Atlántico Aquanaria a la brasa con salsa de cava y cebollitas braseadas

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

Arroz meloso de pulpos y gamba roja

Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína

Ceviche cocotero de corvina al aroma de coco

Amantes de la carne

Terrina de costilla glaseada cocinada durante doce horas con puré de patatas al estilo Robuchon

Jarrete glaseado* con salsa gastrique y puré de patata

*Recomendado para 3-4 personas

Lomo de vaca vieja Dry Aged a la brasa del Jospet

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

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 baby con emulsión trufada

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)

Tarta fundente de chocolate negro con helado de chocolate blanco

Helados artesanos sicilianos elaborados 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

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

Caesar salad with live lettuce, and josper chicken

Flamenquín La Mamona with beef and goat cheese with foie sauce

Rigatoni stuffed with oxtail and truffled carbonara

Cheese fritters with duck ham, pickle relish and spicy mayonnaise

Prawns in saffron and citrus sauce with mezcal

Squid brioche with yuzu mayonnaise (3 unit)

Mamona brioche (glazed shank, 3 unit)

From the sea

Grilled Aquanaria Atlantic seabass served with cava sauce and braised vegetables

Grilled octopus with smoked potato foam and toasted red onion broth

Mellow rice with octopus and red prawn

Coconut ceviche corvina with coconut aroma

Crunchy cod with our Biscay sauce

Meat lovers

Glazed rib of veal cooked for 12 hours and served with smashed 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 picaña beef steak tartar matured for 40 days with spice to taste. Possibility of adding french fries

Side orders

Flame roasted peppers peeled one by one by hand

Baby potatoes with truffle sauce

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)

Dark chocolate molten cake
with white chocolate ice-cream

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

Brioche torrija with Baileys's
and white chocolate toffe

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Aperitivo de bienvenida: Airbag de sobrasada (1,8,11,12) Mantequilla de miso (6,7)

Clásicos

La gran gilda de "Casa Santoña" (4,12)

Lomos de boqueron extra en vinagre "Casa Santoña" (4,12)

Se acompañan de patatas fritas (1,5,6,7,11)

Las anchoas de "Don Bocarte" (4)

Se acompañan de pan de hogaza (1,6,7,8,11)

Jamón ibérico de bellota

Torreznos de Soria (1)

Entrantes

Ensalada con ventresca de bonito hecha en casa

y tomate de la huerta (4)

Puerros a la brasa del Jospet,

salsa de hongos (7,12) con una emulsión de ajo negro (1,7)

Croquetas caseras y cremosas de jamón ibérico (1,2,4,7,14)

Tortilla vaga de foie y queso gallego San Simón (1,3,5,6,7,11,12)

Nuestra ensaladilla rusa (3,4,6,12) con tapenade de aceitunas y regañás (1,6,11)

Atún rojo de Balfegó (4) marinado (1,6,11) con patatas fritas (1,12) y huevo campero (3)

Burrata artesana (7) por la Mozzarella de Biribil Brothers, salmón marinado casero (4) y vinagreta de fruta de la pasión (12) y almendras tostadas (1,5,7,8,9,13)

Vieiras al Jospet (7,14), algas (6,12) y tobikos (4)

Directo del mar

Lubina del Atlántico Aquanaria (4) a la brasa con salsa de cava (2,4,7,12,14) y cebollitas braseadas

Pulpo a las ascuas (14) acompañado de espuma de patata ahumada (7) y un caldo de cebolla roja tostada (2,4,10,11,14)

Arroz meloso de pulpos y gamba roja (2,4,12,14)

Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína (1,2,4,12,14)

Amantes de la carne

Costilla de ternera glaseada (1,6,9,12) cocinada durante doce horas con puré de patatas al estilo Robuchon (7)

Jarrete glaseado* (1,6,9,12) con salsa gastrique y puré de patata (7)

Lomo de vaca vieja Dry Aged a la brasa del Jospet

Carrilleras ibéricas (1,7,9,12) guisadas a fuego lento con trigo tierno (1) y puré de calabaza asada (7)

Steak tartar de picaña premium madurada (1,3,4,10,12) 40 días con el punto de picante al gusto y con posibilidad de añadir patatas fritas (1,12) acompañado de regañás (1,6,11)

Para acompañar

Pimientos rojos asados a la llama y pelados uno a uno a mano (6)

Patatas arrugadas con mantequilla noisette (7)

Patatas fritas (1,12)

Algo dulce

Nuestra versión de la tarta de queso caramelizada para dos personas (1,3,6,7,12)

Tarta fina de manzana con hojaldre de Tudanca (1,7) con helado artesano de vainilla (3,7)

Tarta fundente de chocolate negro (1,3,5,6,7,8,12) con helado de chocolate blanco (1,3,5,6,7,8,9,10,11,13)

Helados artesanos sicilianos de fresa rellena (1,3,6,7) avellana rellena (1,3,5,6,7,8) o pistacho (3,5,6,7,8)

Torrija brioche con toffe de chocolate blanco y baileys (1,3,6,7,8,11,12)

Panes

Pan de hogaza multicereales (1,6,7,8,11,13)

Pan de hogaza (1,6,7,8,11)

Pan sin gluten

Picos (1,6,11)

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

1. Cereales que contengan gluten.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevos.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluido lactosa).
8. Frutos de cáscara.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos.
13. Altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

*IMPORTANTE: Debido a la naturaleza de nuestros ingredientes e instalaciones, no podemos garantizar al 100% que no se produzca contaminación cruzada