

APERITIVO

La gran gilda "Casa Santoña"
Gilda de atún rojo
Croquetas cremosas de jamón
Nuestra ensaladilla rusa con tapenade de aceitunas y piparras

PARA COMPARTIR

Torreznos con patatas revolconas
Ensalada con ventresca de bonito hecha en casa y tomate de la huerta
Tortilla vaga de foie y queso San Simón
Atún rojo de Balfegó con patatas fritas y huevo campero
Flamenquín Mamona: ternera y queso de cabra con salsa de foie
Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal
Buñuelos de queso con jamón de pato relish de pepinillo y mayonesa picante
Brioche de calamar cincelado con mayonesa de yuzu, cítricos y ralladura de limón (3 ud)
Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína
Steak tartar de picaña premium madurada 40 días con el punto de picante al gusto y
posibilidad de añadir patatas fritas

POSTRES

Nuestra versión de la tarta de queso caramelizada para dos personas
Tarta fundente de chocolate negro con helado de chocolate blanco
Torrija brioche con toffe de chocolate blanco y Baileys
Helados artesano siciliano de pistacho elaborados en la gelateria bar Dante en Pizzo, Sicilia

THE CLASSICS

The great gilda "Casa Santoña"

Tuna Gilda

Creamy Homemade Iberian ham croquettes

Our potato salad served with olive tapenade

TO SHARE

Torreznos with smashed potatoes

Homemade tuna belly and pink Barbastro tomato salad

No-turn foie and Galician San Simon chesse omelette

Balfegó red tuna with fries and fried egg

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

Prawns in saffron and citrus sauce flambéed with mezcal

Cheese fritters with duck ham, pickle relish and spicy mayonnaise

Squid brioche with yuzu mayonnaise, citrus and lemon zest

Crunchy cod with our viscay sauce

Premium matured picaña beef steak tartar matured for

40 days with spice to taste. Possibility o add french fries

SOMETHING SWEET

Our version of the caramelised cheesecake (for two people)

Dark chocolate molten cake served with white chocolate ice cream

Torrija brioche with white chocolate and Baileys toffee

Sicilian artisan ice creams made in the gelateria bar Dante in Pizzo, Sicily

APERITIVO

La gran gilda "Casa Santoña" (4,11)
Gilda de atún rojo (4,12)
Croquetas cremosas de jamón (1,2,3,4,6,7,9,10,14)
Nuestra ensaladilla rusa (3,4) con tapenade de aceitunas y
piparras (4,12) y regañás (1,6,11)

PARA COMPARTIR

Torreznos con patatas revolconas (1,9,12)
Ensalada con ventresca de bonito hecha en casa y tomate de la huerta (4)
Tortilla vaga de foie y queso San Simón (1,3,5,6,7,11,12)
Atún rojo de Balfegó (4) marinado (1,6,11) con patatas fritas (1,12) y huevo campero (3)
Flamenquín Mamona: ternera y queso de cabra con salsa de foie (1,3,4,6,7,9,10,12)
Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal (1,2,4,5,7,8,12,14)
Buñuelos de queso con jamón de pato relish de pepinillo y mayonesa picante (1,3,7,10)
Brioche de calamar cincelado con mayonesa de yuzu, cítricos y ralladura de limón (1,2,3,6,7,8,11)
Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína (1,2,4,12,14)
Steak tartar de picaña premium madurada 40 días con el punto de picante al gusto y
posibilidad de añadir patatas fritas (1,3,4,10, 12) regañás (1,6,11) y patatas fritas (1,12)

POSTRES

Nuestra versión de la tarta de queso caramelizada (1,3,6,7,12)
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)
Torrija brioche con toffe de choocolate blanco y helado de Baileys (1,3,6,7,8,11,12)
Helados artesanos sicilianos Fresa rellena (1,3,6,7) Avellana rellena (1,3,5,6,7,8) Pistacho (3,5,6,7,8)

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 huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado. 5. cacahuetses y productos a base de cacahuetses. 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: El establecimiento no puede garantizar al 100% que no se produzca contaminación cruzada debido a la naturaleza de nuestros ingredientes.