

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

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 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

Ensalada César con lechuga viva y pollo al Josper terminada en mesa

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

Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal

Brioche de calamar cincelado con mayonesa de yuzu y cítricos y ralladura de limón (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 pulpitos y gamba roja

Bacalao al pilpil verde con verduritas

Ceviche cocotero de Corvina al aroma de coco

Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína

Amantes de la carne

Pluma ibérica al Josper, con salsa de cerezas y endivias a la brasa

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

Patatas baby con emulsión trufada

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 finished

in front of client

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

Prawns in saffron and citrus sauce flambéed with mezcal

Squid brioche with yuzu mayonnaise, citrus and lemon zest (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

Cod candied at low temperature and fried vegetables and rosemary snow

Crunchy cod with our viscay sauce

Coconut ceviche sea bass

Meat lovers

Iberian feather to Josper with cherry sauce and grilled endives

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 puree

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

Baby potatoes with truffled sauce

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 LA MAMONA CASTELLANA

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

Clásicos

La gran gilda de "Casa Santoña" (4,12)
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 regañás (1,6,11) y
tapenade de aceitunas y piparras (4,12)

Entrantes

Torreznos y patatas revolconas (1,9,12)
Ensalada con ventresca de bonito hecha en casa (4)
Puerros a la brasa del Jospet, salsa de setas (7,12) y ajo negro (1,7)
Tortilla vaga de foie y queso gallego 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)
Burrata artesana (7) con salmón marinado (4) y almendras
tostadas (1, 5, 8, 9, 13)
Ensalada César (1, 3, 4, 7, 10, 12), picatostes (1, 3, 6, 7, 8, 11) y
pollo al yogur (7)
Flamenquín Mamona de ternera y queso de cabra con salsa de foie (1, 3, 4,
6, 7, 9, 10, 12)
Rigatoni relleno de rabo de toro y carbonara trufada (1, 6, 7, 9, 12)
Buñuelos de queso con jamón de pato, relish de pepinillo y mayonesa
picante (1, 3, 7, 10)
Langostinos en salsa de azafrán y cítricos flambeado con mezcal (1, 2, 4,
5, 7, 8, 12, 14)
Brioche de calamar cincelado con mayonesa de yuzu y cítricos y ralladura
de limón (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11)
Brioche La Mamona de Jarrete (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

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 pulpitos y gamba roja (2, 4, 12, 14)
Bacalao al pilpil verde con verduritas (2, 4, 6, 14)
Ceviche cocotero de Corvina al aroma de coco (4,9)
Crujientes de bacalao con nuestra salsa vizcaína (1, 2, 4, 12, 14)

Amantes de la carne

Pluma ibérica al Jospet, con salsa de cerezas y endivias a la brasa (1, 6, 9, 12)
Terrina de costilla de vaca glaseada acompañada de puré de patatas al
estilo Robuchon (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)
Lomo de vaca vieja Dry Aged a la brasa del Jospet
Carrilleras ibéricas guisadas a fuego lento con trigo tierno (1, 7, 9, 12)
y puré de calabaza asada (7)
Jarrete glaseado* con salsa gastrique (1, 6, 9, 12) y puré de patata (7)
*Recomendado para 3-4 personas
Steak tartar de picaña premium madurada 40 días
con el punto de picante al gusto (1, 3, 4, 10, 12) 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 fritas (1,12)
Patatas baby con emulsión trufada (7)
Puré de patatas estilo Robuchón (7)

Algo dulce

Nuestra versión de la tarta de queso caramelizada (1, 3, 6, 7 y 12)
recomendado para dos personas
Tarta fina de manzana con hojaldre de Tudanca (1,7) con helado de
vainilla (3,7) (pedir con 10 min. de antelación)
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 sicilianos: Fresa rellena (1, 3, 6) Avellana rellena (1, 3, 5, 6, 7, 8)
Pistacho (3, 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