

NUESTRA CARTA



LOS ESPECIALES

Ostra Gallega natural (unidad) / **3,60€**

Ostra cava yuzu y espirulina / **5,00€**

COMBO DE 6 OSTRAS GALLEGAS + BOTELLA DE CAVA / 25,00€

Jamón ibérico de Bellota (Salamanca) / **23,50€** / Media **12,00€**

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra / **3,50€**

PARA COMPARTIR

Olivas Kalamata adobadas / **3,50€**

Gilda clásica con anchoas, piparras y oliva / **5,00€**

Salpicón de marisco / **14,50€**

Dados de salmón ahumado con compota de manzana avainillada / **16,50€**

Burrata de Búfala con tomate y vinagreta especial / **16,50€**

Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla y aderezado con aceite de albahaca y mostaza / **16,50€**

Bravas "LA SANTA" con nuestra salsa brava y "allioli" suave / **8,00€**

Mejillones al vapor con aceite virgen extra, pimienta y sal Maldon / **11,00€**

Tallarinas con ajo y perejil / **12,00€**

Pata de pulpo a la brasa con sofrito de Orio y patata panadera / **22,00€**

Carpaccio de ternera con Parmesano y aceite de trufa / **18,00€**

Brioche de Steak tartar, yema curada y emulsión de mostaza / **19,00€**

Tartar de salmón, melón y aguacate con tostaditas / **18,00€**

Croqueta de Rabo de Toro / **2,80€**

Croqueta de Jamón Ibérico / **2,50€**

Croqueta de Boletus / **2,20€**

Buñuelo de Bacalao con romesco / **2,80€**

NUESTRA CARTA



PRINCIPALES

Rodaballo con guarnición al gusto (plancha o Donostiarra) / **28,00€**

Lomo de Bacalao gratinado con "allioli" suave / **24,00€**

Tataki de atún con salsa Ponzu / **23,00€**

Calamares plancha con base de parmentier y tallarines de verduras / **21,00€**

Solomillo de ternera Café Paris / **28,00€**

Magret de Pato con salsa de cerveza / **19,00€**

Carrillera de ternera deshuesada en salsa y patata / **19,00€**

Hamburguesa Black Angus al plato con doble de Havarti y patatas fritas / **19,60€**

ARROCES Y PASTAS

Arroz del "senyoret" todo pelado sin trabajo / **22,00€**

Arroz negro con sepia, mejillones y gambas / **22,00€**

Arroz de Secreto Ibérico / **28,00€**

Arroz de verduras con aroma de romero / **20,00€**

Fideuá de cabello de ángel y "allioli" suave / **21,00€**

Rigatoni con salsa de setas / **16,00€**

Risotto de Parmigiano con aceite de trufa negra / **16,50€**

**Arroces mínimo para 2 personas*

POSTRES

NY Cheesecake La Santa / **5,95€**

Lemon Pie La Santa / **5,95€**

Coulant de Chocolate con helado de vainilla / **5,95€**

Trufas de Chocolate / **5,95€**

Helados artesanos / **5,95€**

(Vainilla Madagascar / Chocolate belga / Coco/ Sorbete de Limón)

MENÚS ESPECIALES



MENÚ FÓRMULA LASANTA - 33 EURS PICA-PICA + PRINCIPAL + POSTRE

Bravas "LA SANTA" con nuestra salsa brava y "allioli" suave
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla, aderezado con aceite de albahaca y mostaza
Mejillones al vapor con aceite virgen extra, pimienta y sal Maldon

PRINCIPALES

**Arroces mínimo para 2 personas*

Arroz del "senyoret" todo pelado sin trabajo
Arroz negro con sepia y gambas
Fideuá de cabello de ángel y "allioli" suave
Risotto Parmigiano
Tartar de salmón, melón y aguacate con tostaditas
Hamburguesa al plato con doble de Havarti y patatas fritas

MENÚ INFANTIL - 18,50 EURS PLATO COMBINADO + POSTRE

Fingers de pollo
Croqueta de jamón ibérico
Rigatoni con salsa de tomate y parmesano
Bola de helado a elegir

VINOS



TINTOS

- Englora 603.8 - 13,5 - Syrah, Merlot, Garnacha, Samsó y Cabernet - Montsant / **22,50€**
Les Sentius - 14,0 - Cariñena, Garnacha tinta - Priorat / **26,00€**
Salmos Torres - 14,0 - Garnacha tinta cariñena - Priorat / **40,00€**
Arínzano Merlot - 13,5 - Merlot biológico - Pagos de Arínzano / **43,00€**
LAN D-12 - 13,5 - Tempranillo - Rioja / **23,00€**
Aessir Bobal - 14,5° - Bobal - Vino de finca / **19,00€**
Azpilicueta Crianza - 13,5 - Garnacha negra - Rioja / **21,00€**
Ramón Bilbao - 14,0 - Garnacha negra - Rioja / **23,50€**
Marques de Vargas - 13,5 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo - Rioja / **33,00€**
Culmen RVA - 13,5 - Tempranillo, Graciano - Rioja / **63,00€**
Quinta de Tarsus - 14,0 - Tinta del país - Ribera del Duero / **24,00€**
Cruz de Alba Crianza - 14,0 - Tempranillo - Ribera del Duero / **28,50€**
Pagos de Anguix Barrueco - 15,0 - Tinto fino - Ribera del Duero / **37,00€**
Corimbo - 14,5 - Tempranillo - Ribera del Duero / **33,00€**
M.Burgos 8000 - 13,5 - Tempranillo - Ribera del Duero / **37,00€**
Finca Berberide - 13,5 - Mencia - Bierzo / **23,50€**
Termes - 14,5 - Tinta de toro - Toro / **35,00€**
Marqués de Griñon - 14,5 - Petit verdot - Pagos de Valdepusa / **37,00€**

BLANCOS

- Reventós de Alella - 13,0 - Panza blanca - Alella / **20,00€**
Blanc Tranquille - 11,5 - Macabeo, Muscat, Xarel·lo y Parellada - Penedès / **19,00€**
Miranda d'Espieills - 12,0 - Chardonnay - Penedès / **22,00€**
Gessamí - 11,0 - Moscato, sauvignon blanc y gewürztraminer - Penedès / **23,00€**
Cap de creus - 12,0 - Garnacha blanca y roja - Empordà / **20,00€**
Bagordi- 13,5 - Sauvignon blanc, Garnacha blanca - Rioja / **22,00€**
Vega la Reina - 12,5 - Verdejo - Rueda / **18,00€**
Ramón Bilbao - 12,5 - Verdejo - Rueda / **24,00€**
Circle - 12,5 - Verdejo - Rueda / **21,00€**
Aura - 13,5 - Sauvignon blanc - Rueda / **21,00€**
Aessir Bobal - 13,5 - Bobal - Vino de finca / **19,00€**
Hacienda Arínzano - 14,0 - Chardonnay - Pagos de Arínzano / **25,00€**
Luna Berberide - 13,5 - Godello - Bierzo / **22,50€**
Mar de Frares - 12,5 - Albariño - Rias Baixas / **27,00€**
Rosa Ruiz - 13,5 - Albariño - Rias Baixas / **28,00€**

VINOS



ROSADOS

Navardia - 13,5° - Garnacha - Rioja / **18,00€**

Lalomba - 13,5° - Garnacha tinta, Viura - Finca Lalinde / **32,00€**

Mateus Rosé- 11,0° - Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca - Portugal / **17,00€**

La Coste Rosé d'una Nuit - 13,5° - Syrah, Garnacha - Francia - Côtes de Provence) / **24,50€**

Aessir Bobal - 13,5° - Bobal - Vino de finca / **19,00€**

ESPUMOSOS

CAVAS

Castell d'Ór H.O, Brut Nature - 11,5° - Garnacha negra - Macabeo, Perallada, Xarel·lo / **17,00€**

Gramona Imperial - 12,0° - Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay - Corpinnat / **33,00€**

Torelló - 12,0° - Macabeo, Perallada, Xarel·lo - Corpinnat / **28,00€**

Torelló Pal·lid - 12,0° - Pinnot Noir - Corpinnat / **28,00€**

Argent Rosé- 12,0° - Pinnot Noir - Corpinnat / **51,00€**

CHAMPAGNE

G.H MUMM, Gran Cordon Brut- 12,5° - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Rioja / **58,20€**

VEUVE CLICQUOT - 12,5° - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne / **65,00€**