



Esta carta ha sido diseñada por todo el equipo de Mano de Santa,
con el único objetivo de hacerles disfrutar.

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria, le
rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal
para que le informe sobre los alérgenos de cada plato.

CARTA DE COMIDAS

PARA COMPARTIR

| | |
|--|-------|
| Ensalada de seis brotes con aguacate y ajonjolí garrapiñado | 17,00 |
| Ensalada de espinacas y rúcula con setas salteadas y tomatitos aliñados | 16,00 |
| Ensaladilla rusa con gambas y tortilla crujiente de camarones | 15,00 |
| Causa limeña, sardina ahumada de Santoña y aceitunas de botija | 14,00 |
| Aguachile de lubina de estero con maíz, boniato y rabanitos | 18,00 |
| Tartar de atún rojo “Balfego” con puré de hinojo y huancaína | 21,00 |
| Dumplings de ropa vieja con caldo filtrado de cocido | 12,00 |
| Croquetas de Idiazábal y piñones con crema de membrillo | 10,00 |
| Empanadillas de berenjena con sabayon de miel de caña y yema campera | 10,00 |
| Langostinos salteados a la pimienta con piña semiseca y brotes de guisante | 15,00 |
| Almejas gallegas con marinera de pimentón y copos de bonito japonés | 22,00 |
| Brochetas de lomo de vaca con emulsión de albahaca y lima | 18,00 |
| Panceta ibérica glaseada estilo Pekín con sésamo y jengibre tostado | 19,00 |
| Tartar de mero con periquito y ajimando | 21,00 |

Pan variado del maestro panadero John Torres

2,50

PESCADOS

| | |
|---|----------|
| Corvina marinada en teriyaki con emulsión de jalapeños | 25,00 |
| Aleta de raya a la brasa, puré de maíz y palomitas especiadas | 25,00 |
| Atún rojo “Balfegó”, pistacho molido y cebolla muy confitada | 27,00 |
| Rodaballo a la brasa con meurnière de alcaparras (2 pax) | 65,00/Kg |

CARNES

| | |
|--|-------|
| Pollito de grano a la brasa, curry vietnamita y lima | 22,00 |
| Presa de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida | 25,00 |
| Chuleta de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged” | 71,00 |
| Entrecote de vaca con hueso “selección Discarlux 50 días dry aged” | 36,00 |

GUARNICIONES

| | |
|---|------|
| Arroz al wok con puerro, huevo y jengibre frito | 4,50 |
| Brócoli al wok con emulsión de sésamo | 5,00 |
| Mini setas salteadas al wok con ajo y jengibre | 4,50 |
| Patatas fritas con mermelada de miso y chiles | 4,50 |
| Pimientos del piquillo asados con ajos tostados y miel | 4,00 |
| Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos | 5,00 |
| Puerro a la parrilla con salsa de avellanas | 5,00 |
| Cogollo de lechuga a la brasa con barbacoa coreana y nueces | 4,00 |
| Boniato asado a las brasas con soja y miel | 4,50 |

POSTRES

| | |
|--|------|
| Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá | 6,00 |
| Arroz con leche de coco y espuma de jengibre | 6,00 |
| Chocolates y chutney de mango especiado | 6,50 |
| Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana y cacahuete | 6,50 |

Tenemos a disposición del consumidor la información relativa a alérgenos según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA.

