



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, ajonjolí garrapiñado	15,00
Ensalada de espinacas y rúcula con setas salteadas y tomatitos aliñados	14,00
Ensaladilla rusa con gambas y tortilla crujiente de camarones	13,00
Aguachile de lubina con maíz, boniatoy rabanitos	16,00
Tartar de atún rojo “Balfegó” puré de hinojo y huancaína	21,00
Langostinos salteados a la pimienta, piña semi seca y brotes de guisante	14,00
Almeja gallega, marinera de pimentón y copos de bonito japonés	21,00
Dumpling de ropa vieja con caldo de cocido	12,00
Croquetas de Idiazábal y piñones con crema de membrillo	10,00
Brochetas de lomo de vaca con emulsión de albahaca y lima	15,00
Panceta ibérica glaseada estilo pekín con sésamo y jengibre tostado	17,00
Empanadillas de berenjena con sabayon de miel de caña y yema campera	10,00

Pan variado del maestro panadero John Torres

2,00

PESCADOS

Mero marinado en teriyaki con emulsión de jalapeño	25,00
Rape al wok, almejas y salsa de coco y chiles	24,00
Atún rojo “Balfegó”, pistacho molido y cebolla muy confitada	26,00
Rodaballo a la brasa con meurniere 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	23,00
Chuleta de vaca “selección Discarlux” 50 días de maduración	70,00
Entrecote de vaca “selección Discarlux” 50 días de maduración	36,00

GUARNICIONES

Arroz al wok con puerro, huevo y jengibre frito	4,00
Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos	4,50
Bocaditos de brócoli con emulsión de sésamo	4,50
Puerro a baja temperatura con salsa de avellanas	4,00
Patatas fritas y mermelada de miso y chiles	4,00
Boniatto asado con soja y miel	4,00
Pimientos del piquillo asados, ajo tostado y miel	4,00
Cogollo de lechuga a la brasa , barbacoa coreana y nueces	4,00
Mini setas salteadas al wok con ajo y jengibre	4,50

POSTRES

Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	5,50
Arroz con leche de coco y espuma de jengibre	5,00
Chocolates y chutney de mango especiado	6,00
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana y cacahuete	6,00

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.