



# Santolina

· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRE DE ETIQUETAS ·



## AL CENTRO

(Una ración por cada cuatro personas)

Salmorejo, “lomito ibérico de bellota” y helado de tomate.

Croquetas de jamón ibérico de bellota.

Pez Mantequilla con teriyaki y cogollos con Kimchi.

Noodles salteados de Carabinero, coco, ajo frito y shichimi.

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

·Merluza de pincho curada con guisante y tirabeques.

·Cochinillo ibérico confitado con mini patatas.

## POSTRES AL CENTRO

Tarta cremosa de Queso Tormentoso Calaveruela con “frutos rojos.”

Torrija de Coco, Sorbete de Mango y sopa dulce de curry rojo.

Sacándole jugo al Limón.

Concordancia de Vinos.

Agua, refrescos, cerveza, café.

(Bebidas incluidas desde que se sirve el primer plato,  
hasta que se sirve el postre)

PRECIO: 55 € por persona IVA INC.