



PARA LA BARRA
BOCADOS
baby starters

GILDA 'CASA SANTOÑA' de boquerón o anchoa. Anchovy or White Anchovy Gilda.	€ 3.00
GILDA 'DEL NORTE' de pulpo. Octopus Gilda.	€ 3.80
SARDINA AHUMADA 'CASA SANTOÑA' en lamina de pan con tomates cherrys confitados. Smoked sardine on a regañá crispbread with confit cherry tomatoes.	€ 4.30
CHIPS & DIP sour cream y cebollino. Chips with sour cream & chive dip.	€ 4.50
PATACONCITOS FRITOS + sal marina. Fried patacones with sea salt – crispy twice-fried green plantain.	€ 4.75

PLATITOS PARA COMPARTIR

platitos to share

MEDIAS RACIONES

CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA 4 uds. Charcoal-grilled beef croquettes with a creamy interior 4 pcs.	€ 6.50	HOT DOG AHUMADO bockwurst con chucrut, pepinillos, dijonesa y cebolla crunchy. Smoked bockwurst hot dog with sauerkraut, pickles, dijonnaise and crispy onions.	€ 9.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN con escamas de sal negra y ralladura de limón. Padrón Peppers with black salt flakes and lemon zest.	€ 6.00	ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO con su aceite y ajo tostado. Garlic shrimp ensaladilla with garlic shrimp oil and toasted garlic.	€ 9.50
BERENJENAS CRUJIENTES con parmesano fino, nueces doradas y miel de caña. Crispy eggplant with finely grated Parmesan, golden walnuts and cane honey.	€ 6.50	MOLLEJAS CROCANTES con miel y pistachos. Crispy veal sweetbreads with honey and pistachios.	€ 10.50
BRAVAS KIMCHI picante y alioli de ajo asado. Spicy Kimchi Patatas Bravas with roasted garlic aioli.	€ 7.00	ESPÁRRAGOS ASADOS con stracciatella, setas y tierra de aceituna negra. Roasted asparagus with stracciatella, mushrooms and black olive soil.	€ 12.00
HUEVOS ROTOS con jamón, gambas o ambos (+4 €). Huevos rotos with Iberian ham, prawns or both (+€4).	€ 8.50	ATÚN ROJO SELLADO & AJO BLANCO con almendras y uvas. Seared tuna with ajo blanco, almonds and grapes.	€ 13.00



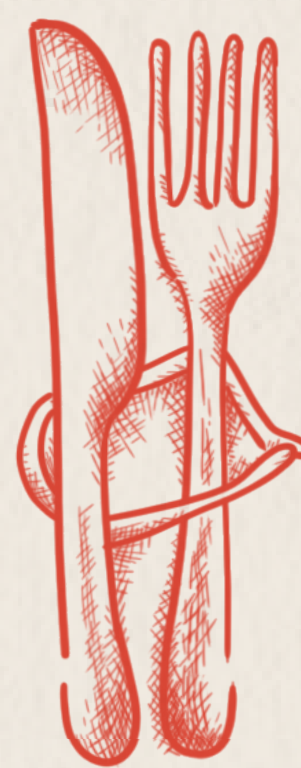
PRINCIPALES

mains

ARROZ MELOSO de pulpo y langostinos. Meloso Rice with Octopus and Prawns.	€ 21.00
LUBINA con espárragos y tomates al horno. Fillet of sea bass with asparagus and roasted tomatoes.	€ 21.00
DOBLE SMASHED URTELIA burger de vaca madurada en brioche, bacon, cheddar, pepinillos y salsa del chef con chips. Double smashed Urtelia burger with dry-aged beef, bacon, cheddar, pickles and house sauce in brioche, served with chips.	€ 17.00
ENTRAÑA REBOZADA sobre base cremosa y patatas picantes. Breaded skirt steak, on a creamy base with spicy potatoes.	€ 23.00
ENTRECOT DE VACA MADURADA 400 g. con patatas fritas caseras. Dry-Aged Beef Entrecôte (400 g) with homemade fries.	€ 32.00

VERDE Y FRESCO

greens



HALLUOMI A LA PLANCHA tomates cherry, uvas, aceitunas negras y miel. Grilled Halloumi, cherry tomatoes, grapes, black olives and honey.	€ 12.00
CAESAR DE POLLO FRITO cogollos a la plancha, bacon y cesar cítrica. Fried chicken Caesar with grilled baby gem lettuce, bacon and citrus Caesar dressing	€ 13.00

DULCES

desserts

TARTA DE QUESO Y LEMON CURD Cheesecake with lemon curd.	€ 4.50
FLAN CON DULCE DE LECHE Flan with dulce de leche.	€ 4.50
MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICA, SAL Y AOVE Classic Chocolate Mousse with sea salt and EVOO.	€ 6.00

