



# COMIDAS DE NUESTRA CASA

<i>Coca con tomate de Forn Sant Josep</i>	3,20€
<i>Croquetas caseras de calamares en su tinta (4 ud)</i>	8,00€
<i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal</i>	10,00€
<i>Bravísimas de la casa</i>	6,00€
<i>Morcilla de Burgos crujiente con compota de manzana y piñones</i>	7,80€
<i>Hummus de alcachofas, yogur y pan libanés casero</i>	9,80€
<i>Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas</i>	10,50€
<i>Flores de alcachofa confitadas estilo "Santa Gula"</i>	12,00€
<i>Carpaccio tibio de calabacines, queso de cabra, anacardos y hierbabuena</i>	9,80€
<i>Burrata de Puglia con calabaza confitada, tomatitos secos, encurtidos y sésamo</i>	14,00€
<i>Ravioles caseros de setas y gambas con "suquet" al parmesano</i>	16,20€
<i>Tataki de atún rojo en tempura con ensaladilla de mango, sésamo y aguacate</i>	17,60€
<i>Pulpo gallego con gremolata y "papas arrugás"</i>	18,20€
<i>Arroz negro de sepia y aioli de limón marroquí</i>	21,00€
<i>Steak tartare de Black Angus a la mostaza y yema de huevo encurtida</i>	14,50€
<i>Picanha de Black Angus, puré de zanahorias y avellanas y salsa de ajos negros</i>	18,00€
<i>Costilla ibérica lacada con puré de boniato, coco y curry</i>	14,50€

## **POSTRES CASEROS**

<i>Cheesecake "santaGula" con maracuyá natural</i>	6,20€
<i>Cremoso de chocolate rubio con avellanas garrapiñadas</i>	6,20€
<i>Coulant de pistachos hecho al momento con helado de yogur</i>	7,20€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii</i>	5,50€

*\*Nuestro personal puede informarles sobre alergias o intolerancias alimentarias de todos nuestros platos, no dude en consultarnos.*

*\*Suplemento de terraza del 10%*