

Cresca de
SANTO MAURO



Ostras al natural o la brasa

*Natural or grilled oysters **

6/9€ ud – *extra caviar 6€

Caviar Imperial o Beluga, blinis y crema agria

Imperial or Beluga caviar, blinis and sour cream

98/250€

Anchoas con mantequilla y pan de centeno

Rye bread toast with anchovies and butter

14€

Profiterol con caviar

Caviar profiterol

25€/ud

Cecina de vaca madurada

Dry-aged "Cecina"

25€

Jamón Ibérico de bellota 5J

Acorn-fed Iberian ham 5J

32€

Pan con tomate y picos

Tomato bread and "picos"

8,50€

Croquetas de cecina

Dry-aged "Cecina" croquettes

6€/2 ud

Croqueta de gamba de Palamós

Palamos' prawn croquettes

8€/2 ud

Caracoles de mar con mayonesa de mostaza
Sea snails with mustard mayonnaise
21€

Ensaladilla rusa de claras con buey de mar y caviar
Russian salad with crab and caviar
28€

Sääm de anguila braseada
Grilled eel sääm
18€

Puerro en salsa verde
Leek in green sauce
16€

Espárrago blanco con parmesano y botarga
White asparagus with parmesan and bottarga
20,50€

Ensalada de verduras de primavera
Seasonal vegetables salad
18€

Ensalada Niçoise Santo Mauro
Santo Mauro Niçoise salad
20€

Tartar de atún al natural
Tuna tartare
22€

Ravioli del plin con ternera y patata al azafrán
Beef stuffed ravioli del plin and saffron potato
22€

Bikini de lomo ibérico y queso Comté
Bikini sandwich with iberian pork loin and Comté cheese
14€

Pizza de cordero marinado con menta y tarator
Marinated Lamb pizza with mint and tarator sauce
18€

Bánh mì de cochinito
Suckling pig Bánh mì
18€

Sandwich de salmón ahumado y aguacate
Avocado sandwich with smoked salmon
18€

Hamburguesa con queso Comté
Chheseburger with Comté cheese
20€

Steak tartar tradicional o allez retour
Allez retour or traditional steak tartare
24€

Fish & Chips
Fish & Chips
32€

Milanesa de codorniz
Quail Milanese
20€

Pollo asado con tomate y estragón (min. 2 personas)
Roasted chicken with tomato and tarragon (min. 2 ppl.)
25€/p.p.

Sesos, mantequilla y limón
Beef brains with butter and lemon
19€

POSTRES
DESSERTS

Flan del día
Flan of the day
12€

Naranja helada
Frozen orange
12€

Mousse de chocolate y caramelo con cítricos
Chocolate mousse with caramel and citrics
12€

Torrija tradicional con helado de cacao
Traditional Spanish French toast with cocoa ice-cream
12€

Selección de quesos
Cheese selection
14€

PRECIOS CON IVA - *PRICES WITH VAT*

Disponemos de carta e información en materia de alérgenos e intolerancias.
We have a letter and information on allergens and intolerances.

Pregunte a nuestro Staff - *Ask our Staff*

THE
LUXURY
COLLECTION®

C/ DE ZURBANO, 36
28010 MADRID, *España*
+34 91 702 16 50
Hotel Santo Mauro.COM