

SANTS ES CREMA

R E S T A U R A N T

PRIMEROS FRÍOS

COLD STARTERS

TARTAR DE OSTRAS Y FOIE GRAS - 6,5€ / U.
Oyster and duck liver tartar

ANCHOA AL JAMÓN IBÉRICO CON ALCACHOFA Y MANGO PICANTE - 6,5€ / U
Anchovy with iberian ham, grilled artichoke and spicy mango.

TERRINA DE FOIE GRAS Y CALÇOTS CON JACK DANIELS - 10,5€
Calçots and foie gras terrine caramelized with Jack Daniels

BERBERECHOS AL NATURAL CON PONZU DE FRUTA DE LA PASIÓN - 14,75€
Fresh and steam cockles with passion fruit ponzu.

PRIMEROS CALIENTES

HOT STARTERS

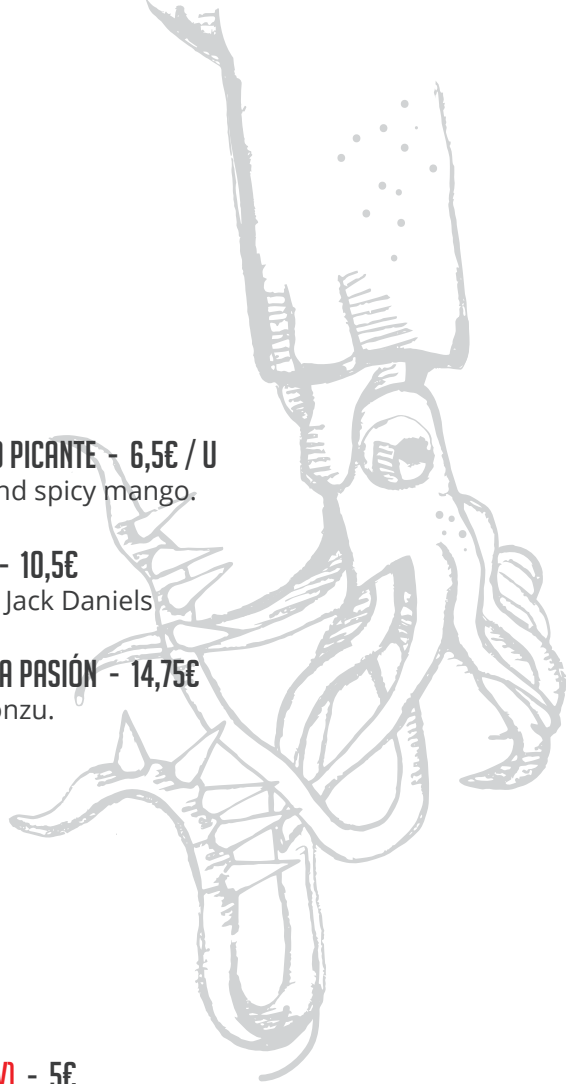
TEMPEH A LA PARRILLA CON AJO NEGRO Y PLANCTON (V) - 5€
Grilled tempeh with black garlic and plancton mayonnaise.

OSTRA A LA PARRILLA CON BERENJENA FERMENTADA Y ESCABECHE DE CALABAZA - 6,5€ / U
Grilled Oyster with fermented eggplant and pumpkin escabeche.

ESPUMA DE CALÇOTS CON PAPADA DE CERDO AHUMADA - 10,5€
Calçots foam with smoked jowl of iberian pig.

ESPÁRRAGOS VERDES Y PUERROS CON TRUFA NEGRA Y BOTARGA (V) - 14€
Grilled green asparagus and leak with black truffle and cured egg yolk.

CRUJIENTE DE POLLO CON BOLETUS A LA PARRILLA - 11,5€
Crispy chicken skin with grilled porcini mushrooms.



VICIOS DEL MAR

SEA VICIOUS

CALAMAR A LA BRASA CON CHIMICHURRI DE ALGAS - 18,5€

Grilled squid with seaweed chimichurri.

SALMONETE A LA PARRILLA CON DASHI - 19€

Grilled red mullet with dashi.

LANGOSTINO Y NÍSCALOS CON MAYONESA DE LIMA KAFFIR Y HABANERO - 18€

Grilled Prawn and *rovelló* mushrooms with kaffir lime and havanero.

VICIOS DE LA TIERRA

LAND VICES

VENTRESCA DE CORDERO MORUNA CON ALCACHOFA A LA BRASA - 15€

Marinated lamb belly with grilled artichoke.

ARROZ SOCARRAT DE PICHÓN CON SU PATÉ Y SETAS DE TEMPORADA - 23,5€

Pigeon *socarrat* rice with his own pate and seasonal mushrooms.

LOMO DE RUBIA GALLEGA MADURADO CIEN DÍAS - 35€

Dry aged (100 days) galician blond sirloin.

ANARKIA A LA PARRILLA

GRILLED ANARCHY

OSTRA CON PIES DE CERDO - 18€

Pan-seared pigs feet with oyster.

NAVAJAS AL NATURAL CON LOMO DE CERVATILLO AHUMADO - 17,5€

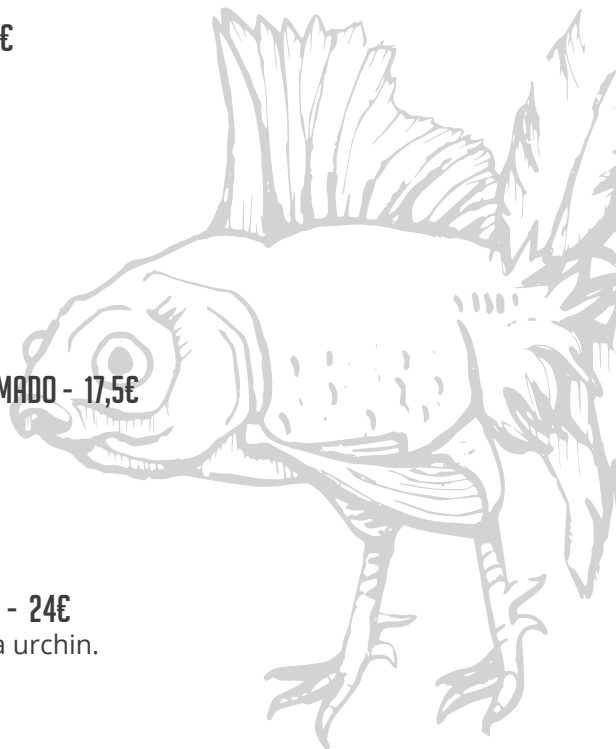
Razor clams with smoked fawn loin.

MOLLEJAS DE TERNERA Y ZAMBURIÑAS - 19€

Beef sweetbreads with baby scallops.

TUÉTANO A LA PARRILLA CON CAVIAR Y ERIZO DE MAR - 24€

Grilled beef bone marrow with caviar and sea urchin.



SANTS ES CREMA

BERENJENA A LA PARRILLA CON YOGUR Y MANZANA MOJITO - 8,5€

BBQ aubergine with yogurt and *mojito* apple.

SORBETE DE TROMPETA AMARILLA CON CRUMBLE DE CAFÉ - 7,5€

Yellow trumpet mushroom sorbet with coffee *crumble*.

LA CREMA DE SANTS ES CREMA - 7€

Sants es Crema's cream.

CHOCOLATE CON PAN, ACEITE Y SAL. - 7€

Chocolate with bread, olive oil and salt.

GENEROSOS

OCHOA - 5€

Moscatell. (copa)

LUSTAU FINO - 3,5€

Jerez. (copa)

LUSTAU PALO CORTADO - 4€

Jerez. (copa)



