

# LA SANTA MARIA

## Entrantes

Salmorejo de aguacate y polvo de tomate seco - 12€

Ensalada vegana de brotes de espinacas, frambuesa, mango, quinoa, tofu, palomitas de maíz, aliño de pera de jerez - 16€

Ensaladilla cremosa con mosaico de pulpo y pan de cristal - 17€

Bowl de atún marinado - 18€

(Atún de almadraba, arroz, edamame, ensalada wakame, aguacate, pepino y mango)

Ceviche de lubina, aguacate y mango sobre cremoso de choclo tostado y cebolla roja encurtida - 15€

## Tapas viajeras

Patatas bravas de diseño rellenas de alioli casero y napadas en salsa brava - 14€

Croquetas viajeras de gamba blanca y su velo de cerdo ibérico (6 Uds.) - 12€

Empanadilla criolla argentina con chimi churri - 13€

## Bocadillos

Bocata de calamar frito nacional con alioli y salsa brava catalana - 18€

Santa Maria cheese búnger - 16€

(100% ternera de retinto, mayo búrguer, lechuga y queso fundente)

Tosta de mozzarella fresca, brotes de espinacas, naranjas marinadas al jerez, fresas, arándanos, salsa de albahaca y vinagre de modena - 16€

Focaccia italiana de mortadela de pistacho, tomatitos cherri confitados al limón, y jamón de pato, pistacho y rúcula - 20€

Brioche de rabo de toro con cebolla roja caramelizada y foie - 18€



# LA SANTA MARIA

## Pastas

Pasta spaghetti o rigatoni - 13€  
(salsa pesto, carbonara o boloñesa)

## Carnes y pescados

Lomo de bacalao gratinado con un alioli de nueces en base de quinoa en tinta de calamar y ensalada de mar - 22€

Corvina cocinada a baja temperatura con leche de coco, lima y especias - 24€

Lomo bajo de Angus con salsa de cilantro, salsa de ñoras y almendras tostadas - 25€

Brocheta de contramuslo a la parrilla especiada - 18€

## Postres

Panna cota de mascarpone, vainilla y café - 8€

Tiradito de piña sopleteada con ron Patio De Naranjo, caña dulce y sopita de frutos rojos y piruleta - 8€

Macarrón fondant de chocolate con helado de mandarina y lima - 10€

Limón sorpresa, bizcocho de chocolate y cardamomo - 8€

