

## WORLD STREET KITCHEN

BURRATA, TOMATE CONFITADO EN AJO Y ROMERO,  
PESTO Y RÚCULA | 11,90 €  
Burrata, slow cooked tomato in garlic  
& rosemary, pesto and arugula

CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA, CREMA DE TRUFA  
BLANCA Y PARMESANO Y PESTO | 14,00 €  
Beef cannelloni, white truffles and  
parmigiano cream and pesto

DUMPLINGS DE GAMBAS Y SUQUET  
DE PESCADO THAI | 11,90 €  
Shrim dumplings and Thai fish "suquet"

PATA DE PULPO KAMADO Y PURÉ DE BONIATOS CON  
TRUFAS NEGRAS Y QUESO AHUMADO | 15,90 €  
Octopus kamado cooked with sweet potato  
pure with truffles and fume cheese

POKE DE ATÚN, ARROZ, AGUACATE, EDAMAME, ALGA  
WAKAME CON SALSA UNAGI Y MAYONESA DE FRUTA  
DE LA PASIÓN | 15,90 €  
Red tuna poke, rice, avocado, edamame, wakame  
with unagi sauce and passion fruit mayonnaise

TACOS DE COHINITA PIBIL, PICO DE GALLO, AGUACATE,  
CREMA AGRIA Y CEBOLLA MARINADA 2X | 12,90 €  
"Cochinita pibil" tacos, pico de gallo, avocado,  
creme fraiche and marinated onion 2x

TACOS DE GAMBAS, AGUACATE, PICO DE GALLO,  
CEBOLLA MARINADA Y MAYONESA DE  
KIMCHEE 2X | 12,90 €  
Shrimp tacos, avocado, "pico de gallo"  
marinated onion and spicy mayo 2x

TACOS DE ATÚN, AGUACATE, ALGA WAKAME  
Y MAYONESA DE KIMCHEE 2X | 12,90€  
Tuna tacos, avocado, wakame and kimchee  
mayonnaise 2x

MINI SANTA BURGER. 100% PICHANHA DE BLACK ANGUS,  
SALSA CAFÉ DE PARÍS, CEBOLLA CONFITADA Y  
QUESO EMMENTAL 2X 70 GRS. | 14,50 €  
Mini Santa burger. 100% black angus picanha,  
Café Paris sauce, slow cooked onion and emmental  
cheese 2X 70 grs.

TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA BLACK ANGUS, PURÉ  
DE BONIATO CON TRUFAS Y QUESO AHUMADO Y CREMA  
CAFÉ DE PARÍS | 21,90 €  
Beef steak tataki, sweet potato pure with  
truffles and fume cheese and Paris Coffee Cream

TARTAR DE ATÚN | 15,90 €  
Tuna tartar

STEAK TARTAR DE TERNERA, CEBOLLA CONFITADA, PEPINILLO  
MARINADO Y PECORINO TARTUFATO | 19,90 €  
Steak tartar, sweet onion, marinated pickels and pecorino  
tartufato

LUBINA ASADA, RISSOTO DE CÍTRICOS Y MOJO DE  
ALMENDRAS TOSTADAS Y TOMATE SECO | 16,90 €  
Grilled sea bass, citrus risotto and toast almonds  
and dried tomatos "mojo"

LECHONA MALLORQUINA COCINADA A BAJA  
TEMPERATURA, COUS COUS DE "BOTIFARRÓ"  
Y HOISIN DE FRUTOS ROJOS | 20,90 €  
Slow cooked "lechona de Mallorca", "botifarró"  
cous cous and wild berries hoisin sauce

### Guarniciones

GUARNICIÓN DE BONIATOS DULCES FRITOS | 3,50 €  
Fried sweet potato side dish

GUARNICIÓN DE BONIATOS DULCES FRITOS CON MAYONESA  
Y QUESO PARMESANO | 4,90 €  
Fried sweet potato with white truffel mayonnaise and  
parmigiano side dish

### Postres · Desserts

COULANT DE CHOCOLATE, HELADO DE SESAMO NEGRO  
Y COULIS DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN | 7,90€  
Dark chocolate coulant, black sesame ice  
cream, passion fruit and mango coulis

CHEESECAKE DE ARÁNDANOS Y HELADO DE CANELA | 7,90€  
Blueberry cheesecake with cinnamon ice cream

TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE CANELA | 7,90€  
Apple tatin with cinnamon ice cream

TORRIJA DE BOLLO DE CANELA, HELADO DE  
PANACOTTA Y COULIS DE MANGO | 7,90€  
Cinnamon bun "torrija", panacotta ice cream  
and mango coulis

SANTACASRESTAURANTE.COM



LA  
SANTA  
CASA