

Entrantes

Jamón ibérico de bellota (Bazaqui)	24€
Lomito ibérico de bellota	M 10€ R 18€
Tabla de quesos andaluces y sus confitures	M 14€ R 22€
Queso viejo, caballo de angel y frutos secos	M 8€ R 14€
Ensalada de tomates de NIMA	11,40€
Ensalada de humita y anchova del cantabrico	12,40€
Ensalada de gambón a ajo, emulsion de gusantes	M 6€ R 12€
Arrozito de gambones templados y espuma de aceite de sard	M 8€ R 14€
Huevos rotos con jamón y trufa	16€
Huevos rotos con guiso meloso de chaperones en su tinta	16€
Panillado de verduras, queso de cabre homaged y remolacha	M 9€ R 12€
Setas Confiteas, panemiter trufado, lascas de parmesano y gel de yema	14€
Steak tartar sobre buefano asado	19€
Tarta de salmón, guacamole casero, huevos fritos y helado de uva roja	M 10€ R 18€
Gambones al ajillo al estilo de Korea	16€
Pulpo a la breña y toffee de boniato	18€
Croquetas crava y chips vegetales	M 9,50€ R 12,80€
Lubina frita ensarta, a la romana	22€

Pescados

Calamar de potencia fría	19€
Calamar de potencia a la plancha y crema de toje	23€
Bacalao confitado sobre tomate casero	18€
Carasa sobre bique de marisco y fideos sazonados con albahaca	22€

Carnes

(Todo acompañado de patatas, puré de patatas y tomate frito)

Cachopo de ternera, jamón y queso emmental	15,80 €
Lado de presa ibérica con puré de patata	14€
Grilled ribeye con patatas y salsa de whisky	16€
Chuletón de vaca gallega	70€/kg
T-Bone de ternera nacional	75€/kg
Lomo bajo de ternera	65€/kg
Tira de buey a la parrilla	21€
Cordero al horno (por ensargo)	24€

Apicos

Meloso de caridatens a la brasa	(por persona) 22€
Encontrado al sañón, gambas y calamares	14€
Azota seco ibérico	(por persona) 14€

SANTA CLARITA GARDEN & RESTAURANT

Pastries

Limón en textura	6€
Crema de galletas tostadas y coco	4€
Coulant de chocolate y helado de algodón de azúcar	7€
Tarta de queso a la helada	4,50€
Sorbetes de mango, uva y menta	5€

Vinos

BLANCOS

Muscatel, 100% Muscatel seco D.O. Málaga	24€
Gaba de Xil, 100% Costero D.O. Valdepeñas	24€
Vallegueta Miralva Vignas V.T. Castilla	20€
Rey Santa Verdugo, Vinos D.O. Rueda	12€
El Perno Verde, 100% Verdejo D.O. Rueda	22€
Aisa de Milagro, 100% Chardonnay D.O. Navarra	16€
Abadía San Camps, 100% Albariño D.O. Rias Baixas	23€
El novio perfecto, Moscatel vinas benedictas D.O. Valencia	14€
Doroteo Looen, 100% Riesling Alemania	18€

ROSADOS

Primogénito, 100% Sherry V.T. Córdoba	21€
---------------------------------------	-----

TINTOS

Corujo de los Aguilas, Tempranillo, Merlot, Syrah D.O. Sierra de Málaga	22€
Nude, Tintillo de Rosa D.T. Cádiz	31€
Herado Alfo, 100% Tempranillo D.O. Rioja	16€
Predicador, Tempranillo, Garnacha D.O. Rioja	45€
Marques de Marileto Reserva, 100% Tempranillo D.O. Rioja	33€
Vicena Senda del Oro, 100% Tinto Fino D.O. Ribera del Duero	19€
Ventanas Vaca, 100% Tinto Fino D.O. Ribera del Duero	31€
Rosello, Tinto fino, Albariño D.O. Ribera del Duero	16€
Petit Pissacur D.O. Bierzo	14€
Petalos del Bierzo D.O. Bierzo	36€
El Inconsciente D.O. Ca	21€
Delvosa de Gago D.O. Toro	19€

VINOS GENEROSOS

Manzanilla La Maruja	x€
Manzanilla en Rama Nana Trinidad (Barbadillo)	x€
Fino Candorito	x€
Amestillado Green Duke	x€
PX Juan Pileiro	x€

ESPUMOSOS

Las alas del Mellifero Rosado D.O. Málaga	33€
Fontallada Parelada, Xarel·lo Macabeo D. Cava	12€
Andre Couet Grande Reserva Gran Cru, 100% Pinot Noir A.O.C. Champagne	75€
Noel chardon brut impérial, Chardonnay Pinot Noir, Veuve A.O.C. Champagne	15€

VINOS POR COPA

Fontallada Parelada, Xarel·lo Macabeo D. Cava	3€
Rey Santa Verdugo, Vinos D.O. Rueda	25€
El novio perfecto Moscatel Vinas benedictas D.O. Valencia	3€
Abadía San Camps, 100% Albariño D.O. Rias Baixas	3,5€
Vicena Senda de Oro, 100% Tinto Fino D.O. Ribera del Duero	3,3€
Herado Alfo Cienzo, 100% Tempranillo D.O. Rioja	2,8€
Primogénito, 100% Sherry D.T. Córdoba	3€