

# SANTAGUSTINA

Gastro Tapas



## PECADOS ORIGINALES / ORIGINAL SINS

El primer bocado / First bites

Pan · G · 2,5€ / Pan con tomate · G · 3,5€ / Olivas gordal · S · 3€  
Bread · G · 2,5€ / Bread with tomato · G · 3,5€ / Gordal olives · S · 3€

Croqueta de Berenjena con cremoso de cabra y miel (1 und) · G / L / H · 3€  
Aubergine croquette with goat cheese & honey (1 unit) · G / D / E · 3€

Croqueton de rabo de toro (1 und) · G / L / H · 4€  
Bull's tail big croquette (1 unit) · G / D / E · 4€

Santa bravas · H / S · 6,5€

Santa bravas · E / S · 6,5€

Ensaladilla rusa con ventresca de atun · H / S / G · 7€  
Russian salad with belly tuna fillet · E / S / G · 7€

Boniaton y yuca, labneh hierbas · L / S · 7€  
Sweet potato and yucca, herbal labneh · D / S · 7€

Cecina de ternera eco · 13 €

Organic beef cured meat · 13 €

Tabla de quesos artesanos · L / FS · 15€

Artisan cheese board · D / DF · 15€

Ostras naturales / Ostras con leche de tigre (1 und) · M · 5€ / · M / P · 6€  
Natural oysters / Oysters with homemade sauce (1 unit) · S · 5€ / SF / F · 6€



## TAPAS SAGRADAS / SACRED TAPAS

Entrantes m s elaborados / More elaborated starters

Verduras mini a las brasas con salsa romesco · FS / S / G · 10€  
Grilled mini vegetables with romesco sauce · DF / S / G · 10€

Albondigas de la abuela (ternera eco) · G / H / S · 12€  
Grandma's meatballs (organic beef) · G / E / S · 12€

Risotto de setas con parmesano · L / S · 16€  
Mushroom risotto with parmesan · D / S · 16€

Tempura de langostinos con mayo chipotle coral · G / H / S / M · 14€  
Prawn tempura with coral chipotle mayo · G / E / S / SF · 14€

Todos nuestros platos calientes se hacen a las brasas para conseguir un toque ahumado tan especial  
All our hot dishes are made on the charcoal grilled to achieve a special smoky touch



GRACIAS POR SEGUIR CONFIANDO EN NOSOTROS

THANK YOU TO KEEP BELIEVING IN US

Suplemento de terraza de 10% / Terrace surcharge 10%

G = Gluten · L = Lcteos · H = Huevos · S = Sulfitos · FS = Frutos secos · P = Pescado · M = Marisco

G = Gluten · D = Dairy · E = Eggs · S = Sulfites · DF = Dried fruit · F = Fish · SF = Shellfish



## TAPAS INMACULADAS / IMMACULATE TAPAS

Puras y refrescantes / Pure and refreshing

Burrata Eco sin aditivos a la mexicana · L / S · 15,5€  
Eco burrata without additives Mexican style · D / S · 15,5€

Tostada de maiz con ceviche de pulpo · P · 14€  
Octopus ceviche on corn toast · F · 14€

Tartar de atun, aguacate y mayo kimchi · G / S / P · 16,5€  
Tuna tartare, avocado and kimchi mayo · G / S / F · 16,5€

Steak tartar con salsa de yema · H / S / G · 15,5€  
Steak tartare with yolk egg sauce · E / S / G · 15,5€

Tiradito de corvina · P / S · 12€  
Sea bass ceviche · F / S · 12€

Vitello tonnato de ternera eco · L / P · 12€  
Organic veal vitello tonnato · D / F · 12€



## TAPAS DIVINAS / DIVINE TAPAS

Directos a la gastrotapa fuerte / Direct to the main gastrotapa

Corvina a la brasa con pure citrico, hinojo, encurtido y mantequilla · P / L / S · 19€  
Charcoal grilled sea bass with citrus puree, fennel, pickle and butter · F / D / S · 19€

Meloso de ternera con parmentier · S / L · 17€  
Slow cooked beef with parmentier · S / D · 17€

Pulpo a la brasa con boniato y chipotle · M / S / L · 22€  
Charcoal grilled octopus with sweet potato and chipotle · SF / S / D · 22€

Costilla de ternera angus a baja temperatura (36 horas) · S · 22€  
Angus beef rib at low temperature (36 hours cooked) · S · 22€



## TENTACIONES / TEMPTATIONS

Irresistible / Irresistible

Mousse de chocolate · L / H · 6,5€  
Chocolate mousse · D / E · 6,5€

Flan de coco · L / H · 5€  
Coconut flan · D / E · 5€

Tarta de queso con salsa de ar ndanos · L / H · 6,5€  
Cheese cake with blackberry sauce · D / E · 6,5€

¡QUE APROVECHE!