



MENÚ DEGUSTACIÓN

El Menú de degustación incluye cinco platos y un postre que cambian adaptándose a cada temporada, dependiendo siempre de la mejor materia prima que encontramos en el Mercado.

El sumiller les ofrece la posibilidad de maridar la comida con el vino adecuado para cada plato.

*PRECIO MENÚ (PAN incluido) 60 €

*Maridaje Sumiller 25 €

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO
RESTAURANTE / TALLER



DOMINGOS
MEDIODÍA

ARROCES

Sugerencias de nuestro Chef:

Juan Carlos Ramos.

Arroces variados según cada temporada, dependiendo como siempre, de la mejor materia prima que encontramos en el Mercado.

(CONSULTEN NUESTRA PIZARRA)

LA GASTROTECA DE SANTIAGO

RESTAURANTE / TALLER



ENTRANTES

- *Ensalada De Salmón Marinado
Con Guacamole Y Crema De Rábano Rusticano 19,75 €
- *Ensalada De Rape Alangostado
Con Kanten De Cangrejo Real 24,00 €
- *Viera A La Plancha
En Sopa De Tomate De La Subbética 14,20 €
- *Morillas En Papillote
Con Tagliatelle De Choco 22,50 €
- *Steak Tartare
De Lomo Bajo De Buey Gallego 23,50 €
- *Rísotto De La Valpolicella
Con Codorníz Frita 25,00 €
- *Tortilla De Perrechico con Salsa De
callos Y Langostino A La Plancha 24,00 €

*PAN por persona 3,00 €

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA DE SANTIAGO

RESTAURANTE / TALLER



SEGUNDOS

PESCADOS



(CONSULTEN NUESTRA PIZARRA)

PESCADO DE LA LONJA

Traído A Diario De Galicia De La Lonja De MARÍN

*Bacalao Confitado

Con Sopa De Arbequina
Y Verduras En Papillote

27,00 €

*Besugo Gallego

Con Escabeche De Aceitunas

28,00 €

CARNES



*Perdiz Asada En Su Jugo

Con Pastel De Maíz

26,50 €

*Falda De Ibérico

Al Modo De Sapporo

21,75 €

*Rabo De Retinto

Relleno De Tortilla Trufada

24,50 €

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO
RESTAURANTE / TALLER



POSTRES

*LINGOTE DE CHOCOLATE
Con Pan de Oro y Gelatina de
Eucalipto 9,00 e

*TARTA DE FRUTOS ROJOS
Con Crema de Cava 9,00 e

*GRANIZADO DE CÍTRICOS
Y Espuma de Horchata 6,50 e

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA DE SANTIAGO

RESTAURANTE / TALLER



CAFÉS

"MAHOGANY" Espresso

100% Arábica, Tueste Natural.

Una equilibrada selección de procedencias
(Brasil, Guatemala, Colombia...)

2,50 €

Aromático, con cuerpo justo y delicioso velo de
crema. Ideal para tomar solo.

Normal o Descaféinado.

INFUSIONES

*TÉ INGLÉS

El clásico por excelencia. (Reposo: 1-2 minutos)

2,50 €

*TÉ VERDE

Té producido sin fermentación, para conservar
todas sus propiedades medicinales.

2,50 €

(Reposo: 1-2 minutos)

*TÉ BLANCO

Té producido sin fermentación a partir de
los brotes más tiernos de la planta del té.

2,50 €

(Reposo: 1 minuto)

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA DE SANTIAGO

RESTAURANTE / TALLER



INFUSIONES

*ASSAM

Té negro producido en las fértiles planicies del norte de la India. (Reposo: 3-4 minutos)



2,50 €

*DARJEELING

Considerado el más selecto del té negro, se produce en las fértiles laderas del Himalaya, al norte de la India. (Reposo: 3-4 minutos)



2,50 €

*THÉ DU LOUP

Tés negros de China y Ceilán. Inspirado en golosinas, sus aromas de chocolate caliente confieren a éste té mucha originalidad. (Reposo: 3-5 minutos)

3,00 €

*EARL GREY

Mezcla de té procedente de China. Aromatizado con bergamota. (Reposo: 3-4 minutos)

2,50 €

*ROOIBOS VAINILLA (sin teína)

Infusión procedente de África, similar al té rojo. Aromatizada con vainilla para realzar su sabor. (Reposo: 3-4 minutos)

2,50 €

* IVA INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO
RESTAURANTE / TALLER



INFUSIONES

***CARPE DIEM (sin teína)**

Té procedente de África. Base de Rooibos rojo, con aroma de frutas rojas (fresa, frambuesas) y almendra (Reposo: 4-5 minutos) 3,00 e

***FLORES DE JAZMÍN**

Tradicional e indispensable, el té verde perfumado con flores amarillas de jazmín, en China es una institución. Gusto floral. (Reposo: 2-4 minutos) 3,00 e

***MANZANILLA,**

POLEO-MENTA Y TILA 2,50 e

* IVA INCLUIDO