




































TIERRA SANTA

PRIMER ASALTO | El sabor de lo tradicional






Jamón ibérico 100%	18€
Tabla de quesos payoyos   	18€
Payoyo semicurado, payoyo curado en aceite y pimentón y payoyo crema.	
Tartar de salchichón    	10€
Anchoas 0'0 (6 uds.)   	14€
Lomo en manteca 	8€
Croquetas de jamón (6 uds.) 	9€
Croquetas de puchero (6 uds.) 	9€
Croquetas de rabo de toro (6 uds.) 	9€
Gyozas de langostinos (6 uds.)    	9€
Con salsita mayo japo.	

ALGO FRESCO | Entra el verde en escena










Ensalada de queso de cabra  	10€
Con vinagreta de arándanos y frutos rojos frescos.	
Ensalada de langostinos panko      	12€
Con salsa XO, coulis de mango y kikos.	
Ensalada mixta  	10€
Con espárragos blancos, atún, huevo maíz y zanahoria.	
Tomate con ventresca y queso  	12€
Tartar de atún     	20€
Con aguacate, macerado con kimchee y aceite de sésamo.	

TIERRA SANTA

MUY NUESTRO | Los típicos de la tierra






Huevos rotos 	13€
Con chistorra y pimientos del padrón con unos puntos de mayo chipotle.	
Morcilla de arroz 	8€
Con Ali Oli	
Flor de alcachofa confitada	12€
Con jamón y salsa de pollo y jamón.	
Plato de los montes  	13€
Morcilla, chorizo, lomo, manteca, pimiento, huevo y patatas.	
Arroz caldoso	12€/pax
Plato del día	8€
Filete de pollo empanado con patatas fritas 	9€

SABE A(MAR) | Delicias de altamar














Merluza en salsa  	12€
Bacalao confitado a baja temperatura  	14€
Con puré de pimentón ahumado.	
Pata de pulpo a la brasa     	23€
Con puré de patata y mayo kimchee.	

TIERRA SANTA

BRASA | Cortes al LENTA | fuego

Pollo asado a la leña con patatas fritas	7€/10€
Pierna de cordero lechal 	23€
Con patatas a lo pobre.	
Carrillada de cerdo en salsa 	13€
Con puré de castañas asadas.	
Hamburguesa de vaca a la parrilla  	14€
Con salsa BBQ Bull, queso cheddar, bacon y acompañada con patatas fritas.	
Churrasco de pollo aliñado	12€
A la parrilla con boniato en tempura.	
Secreto ibérico	18€
Con patatas fritas y pimientos del padrón.	
Lagarto ibérico a la parrilla	16€
Con patatas fritas y pimientos del padrón.	
Presa ibérica a la parrilla	20€
Con patatas baby y pimientos del piquillo confitados.	
Solomillo de vaca a la parrilla 	25€
Con puré de patata trufado.	
Lomo bajo de vaca madurado	28€
A la parrilla con patatas fritas y pimientos del padrón.	
Chuletón de vaca SIMMENTAL (1kg)	70€
A la parrilla con patatas fritas y pimientos del padrón.	

DULCE | Para el postre FINAL | siempre hay hueco

Brownie de nutella    	6€
Con helado de vainilla.	
Torrija de pan brioche   	6€
Con dulce de leche y helado de leche merengada.	
Tarta de queso  	6€
Al horno con frutos rojos frescos.	
Tarta de la abuela  	6€
Flan casero  	3,50€
Natillas caseras   	3,50€