



TABERNA & RESTAURANTE

# Marqués de Santillana

YA SUENAN LOS CLAROS CLARINES

RUBEN DARIO

## TEQUEÑOS / 8€

Masa fina rellena de queso selecto, crujiente por fuera, suave por dentro, con seductora salsa de ajo confitado.

Sofisticación y sabor excepcional.

Tequeño adicional 1,60€

## TORTILLAS DE CAMARON/ 10€

Tortillas tradicionales de camaron al estilo de la abuela andaluza, masa crujiente acompañada de una salsa alucinante con toques picantes y cítricos..

## RAVIOLIS DE CERDO Y CEBOLLINO / 12€

Las mejores Gyosas a la plancha al mejor estilo acompañada con una salsita picante que le da el toque.

Adicional 2€

## FINGER DE POLLO/ 10€

Dedos de pollo crujientes: tierna carne empanizada, dorada y deliciosa. Acompañada de salsa de la casa, una experiencia irresistible de textura y sabor.

## MATRIMONIO / 14€

Boquerones y Anchoas a la vinagreta

## PATATAS BRAVAS/ 8€

Cubos de patatas crujientes y dorados, acompañados de salsa bravas picante y cremosa. Un deleite gastronómico de texturas y sabores auténticos.

Mixtas Brava y Ajo 10€

## PATATAS BACON QUESO / 10€

Deliciosas papas doradas, crujientes y cubiertas con trozos de bacon ahumado y queso cheddar derretido. Una combinación irresistible de sabores.

## PATATAS MOJO CANARIO / 9€

Patatas tiernas y doradas, resaltadas con el mojo canario, una salsa vibrante, sea rojo picon o verde es un festín de sabores exóticos

## PATATAS 2 MOJO CANARIO / 10€

Delicia con nuestros 2 mojos rojo picon y verde

## QUESO CANARIO A LAS 3 ISLAS / 16 €

Queso ahumado a la plancha, con mojo verde, rojo y miel de la alcarria

SERVICIO DE PAN / 1€ XP

C/ Platerias 21



19162 Pioz

+34 722 124 107

RESTAURANTEMARQUESDESANTILLANA.COM

## CROQUETAS DE LA ABUELA / 12€

De jamón y como en casa de la Abu, croqueta adicional 2€

## ALITAS DE POLLO / 10€

Exquisitas alitas doradas, crujientes por fuera, jugosas por dentro. Disfruta con nuestra salsa de miel y mostaza o la intensidad de la barbacoa chipotle.

Delicia asegurada.

## PROVOLETA A LA SANTILLANA/ 15 €

Queso provolone fundido, dorado y gratinado al estilo italiano. Acompañado de tomate cherry confitado,

Una explosión de sabores mediterráneos.

## BURGER SANTILLANA/ 14 €

Jugosa carne de 200g de Angus, lechuga fresca, tomate, bacon crujiente, queso fundido y nuestra exclusiva salsa de ajo casera. Una experiencia gastronómica inigualable.

## BURGER AMERICANA/ 14 €

200g de succulenta carne Angus, lechuga fresca, tomate, crujiente bacon, queso cheddar y la icónica salsa americana. Auténtica indulgencia con cada bocado.

## BURGER ITALIANA/ 14 €

200g de carne Angus con mozzarella derretida, tomate cherry, salsa pesto, Peperoni, salsa de tomate ligeramente picante y rúcula fresca. Una experiencia italiana auténtica en cada mordida.





TABERNA & RESTAURANTE

# Marqués de Santillana

## HABLAME DEL MAR MARINERO

RAFAEL ALBERTI

### PULPO SANTILLANA / 25€

A la brasa: este Tentáculo de pulpo jugoso sobre parmentier con mojo rojo picon. Una combinación magistral de sabores y texturas.

### PULPO MAR Y TIERRA / 28€

A la brasa: este Tentáculo de pulpo jugoso, reposa sobre tuétano a la brasa, ofreciendo una experiencia gourmet única. Una combinación magistral de sabores y texturas.

### BACALAO LAS ACACIAS/ 20€

Cocinado al estilo pil-pil y luego con salsa bilbaína. El bacalao, suave y untuoso, se funde en una experiencia gastronómica única de sabores vascos.

### RODABALLO SANTILLANA/ 29€

Al horno con una salsa de almejas y vino blanco, Una locura.

### LANGOSTINOS A LA PLANCHA / 14€

Langostinos jugosos y tiernos, delicadamente cocidos a la plancha para resaltar su sabor natural y su textura succulenta. Un placer marino sin igual.

## CAMPOS DE CASTILLA

ANTONIO MACHADO

### CESAR DE LECHUGA VIVA - 14€

Exquisita lechuga asada para realzar su sabor, acompañada de nuestra exclusiva salsa cesar. Bacon crujiente, y anchoas, crotones de la casa y lajas de Parmesano Regiano.

### TARTAR DE TOMATE Y VENTRESCA - 14€

Tomates frescos y ventresca de calidad, finamente picados y aliñados con especias selectas. Una delicia mediterránea que destaca la frescura y calidad.

### ENSALADA MIXTA DE LA CASA / 12 €

### ALCACHOFAS SANTILLANA- 16€

Alcachofa confitada a la barbacoa es la combinación ideal de sabores y texturas, se mezcla con la cremosidad del huevo cocido a baja temperatura y la intensidad de la tapenade de aceitunas negras, todo rematado con el sabor crujiente del jamón ibérico frito.

### PECORATA A LA ITALIANA/ 16€

Burrata cremosa y fresca sobre una cama de hojas de lechuga verde, acompañada de tomates cherry confitados, aceitunas negras y aderezo de salsa pesto. Una explosión de sabores mediterráneos en cada bocado.

### PECORATA CON LANGOSTINOS Y CURRY / 16€

La suavidad de la burrata se combina con el sabor robusto de los Langostinos. Bañados en una salsa de curry y leche de coco. Una armonía de texturas y sabores mediterráneos y orientales.



C/ Platerías 21  
19162 Pioz

+34 722 124 107

RESTAURANTEMARQUESDESANTILLANA.COM



TABERNA & RESTAURANTE

Marqués  
de Santillana

## BATALLA DE DON CARNAL Y DOÑA CUARESMA

PIETER BRUEGHEL DE VIEJO

### CHULETÓN DE TERNERA / 39€ X KG

Jugoso chuletón, asado a la perfección, con exterior crujiente y tierno interior. Se sirve con patatas rústicas y pimientos asados, creando una experiencia carnívora irresistible.

### ENTRECOT DE TERNERA / 42€ X KG

cocinado a la brasa para lograr una jugosidad inigualable. Acompañado de patatas rústicas y pimientos asados, una experiencia carnívora de primera.

### SOLOMILLO DE VACA VIOLET/ 28€

Jugoso solomillo de Vaca, delicadamente asado y dispuesto sobre una cama de parmentier. Se realza con la salsa violeta de reducción de Ribera del Duero y aceite verde, creando una experiencia culinaria refinada y llena de matices.

### RULO DE MANITAS DE CERDO/ 29€

En salsa de carne, si te gusta las manitas estas son las tuyas, deshuesadas y servidas a nuestro estilo, con una cama duo de pures de Calabaza y Boniato

### SOLOMILLO CERDO A LA PIMIENTA/ 22€

Jugoso solomillo de cerdo, delicadamente asado y dispuesto sobre una cama de parmentier. Coronado con una salsa de pimienta.

### CARRILLERAS DE LA CATA/ 28€

A fuego lento con Vino de la casa, Estilo Castellano, un homenaje al sabors Castellano. Tiernas carrilleras cocinadas lentamente con nuestro vino de la casa, acompañadas de parmentier. Un deleite cuklinario que captura la esencia de la tradicion y la excelencia gastronomica.

### STEAK TARTAR DE LA DUQUESA / 40€

Elegancia en cada bocado. Nuestro exclusivo steak tartar, Cuidadosamente preparado, reposa sobre tuétano a la brasa, ofreciendo una experiencia gourmet única. Texturas suculentas y sabores excepcionales.

**CONSULTAR DISPONIBILIDAD**

### COSTILLAR A LA BRASA/ 22€

En Salsa de Mostaza. y Miel o Barbacoa con Chipotle  
Nuestro succulento costillar asado a la brasa, bañado en irresistibles salsas. Acompañado de patatas fritas, una experiencia ahumada y sabrosa que cautivara tu paladar.

### 1/2 COSTILLAR A LA BRASA / 14 €

Medio Costillar al mismo estilo anterior



C/ Platerias 21  
19162 Pioz

+34 722 124 107

RESTAURANTEMARQUESDESANTILLANA.COM



TABERNA & RESTAURANTE  
**Marqués  
de Santillana**

**OH, QUIÉN TUVIERA,  
HERMOSA DULCINEA,  
POR MÁS COMODIDAD Y  
MÁS REPOSO** MIGUEL DE CERVANTES

**VUELVEME A LA EDAD  
BENDITA EN QUE VIVIR  
ES SOÑAR** MIGUEL DE UNAMUNO

**TARTA DE 3 LECHES - 6€**

Un postre celestial. Bizcocho esponjoso empapado con tres tipos de leche, decorado con crema batida. Un deleite cremoso y decadente que cautiva los sentidos.

**TARTA DE QUESO DE LA CASA - 6€**

Delicada y cremosa, nuestra tarta de queso es un homenaje a la perfección láctea. Con una base crujiente y un relleno suave, es el epitome del placer culinario.

**POLLITO CON PATATAS/ 9€**

Crujientes y tiernos finger de pollo, acompañados de patatas doradas. Una opción deliciosa y divertida para los paladares más jóvenes. ¡Sabor y diversión en cada bocado!

**MINI BURGER DEL PEQUE/ 9€**

Deliciosas mini hamburguesas con carne jugosa, queso derretido y pan tierno. El tamaño perfecto para los pequeños amantes de la comida. ¡Una experiencia sabrosa con sus patatas fritas.



**SI SUFRE DE ALGUNA ALERGINA O NO  
PUEDE COMER ALGUN ALIMENTO POR  
FAVOR COMUNICARLE DE INMEDIATO AL  
JEFE RESPONSABLE DEL SERVICIO PARA  
MEJORAR SU EXPERIENCIA  
MUCHAS GRACIAS**

C/ Platerías 21  
19162 Pioz

+34 722 124 107

RESTAURANTEMARQUESDESANTILLANA.COM





TABERNA & RESTAURANTE  
**Marqués  
de Santillana**

## Tintos

Robustos y apasionados, con notas de frutas maduras y un toque de especias.



### CARMELO RODERA

Ribera del Duero  
Reserva  
Tempranillo y  
cabernet sauvignon

Nacido de viñedos propios con una edad de más de 30 años, es un valor seguro de la D.O. Ribera del Duero. Casi 4 años de crianza, entre madera y botella, alumbraron un tinto armónico, elegante, complejo y estructurado, muestra del estilo inconfundible de Bodegas Rodero.

58,00 €



### PAGO DE LOS CAPELLANES

Ribera del Duero  
Crianza  
Tempranillo

Rojo picota de este vino. Aromas intensos de frutas rojas y negras, especias de roble francés y regaliz. Amplio, fresco, equilibrado, sedoso pero potente. Taninos dulces y largo final pleno de aromas y sabores.

Ideal para acompañar solomillo ibérico, croquetas o bacalao confitado.

48,00 €



### MATARROMERA

Ribera del Duero  
Crianza  
Tempranillo

Rojo picota con tonos violáceos. Intenso y complejo, fusiona potentes aromas de frutas rojas maduras con toques de madera nueva.

Ideal para acompañar Carnes rojas, asados, platos de caza, estofados, quesos muy curados o embutidos.

48,00 €



### PESQUERA CRIANZA

Ribera del Duero  
Crianza  
Tempranillo

Cereza con ribete violáceo. Intensa, aromas de fruta roja como frambuesa o grosella. Sedoso y goloso, acidez integrada y madera que aporta sin enmascarar. Una armonía de sabores que cautiva.

Ideal para acompañar carnes, a la brasa, asados de cordero estofados y quesos curados.

48,00 €

Si no ves el vino de tu preferencia, consultanos que estamos trabajando siempre en mejora de nuestra bodega



TABERNA & RESTAURANTE  
**Marqués  
de Santillana**

## Guadalajara



### FINCA DEL RIO NEGRO 2019

Tinto  
Guadalajara  
Tempranillo 50 %  
Cabernet Sauvignon 20 %  
Syrah 20 %  
Merlot 10 %.

Color Limpio y brillante, rojo cereza con ribetes violáceos, con alta intensidad de color.

Fase olfativa Aroma intenso, profundo y complejo con predominio de frutas de tipo zarzamora, bien engarzadas con las notas propias de los distintos tipos de roble. Recuerdos minerales y balsámicos.  
Fase gustativa Potente a la par que elegante, con cuerpo, fresco, muy persistente.

25,00€



### FINCA DEL RIO NEGRO 992

Tinto  
Guadalajara  
Tempranillo

Fase visual Limpio y brillante. Rojo cereza con ribetes violáceos, capa media.

Fase olfativa Aroma intenso, con predominio de fruta, notas de frutos rojos y violetas bien ensambladas con las notas de los dos tipos de roble.

Fase gustativa Entrada amable, buen equilibrio, cuerpo medio, fresco y persistente.

20,00 €



### FINCA RIO NEGRO

Blanco  
Castilla  
Gewürztraminer

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Intenso aroma floral y frutal tropical. Exuberante y complejo, con notas de manzana verde y especias.

Ideal para acompañar quesos delicados, platos con especias como clavo, ajo. Va bien con el jengibre, la lima y el perejil.

25,00 €



TABERNA & RESTAURANTE

# Marqués de Santillana

## Tintos

Robustos y apasionados, con notas de frutas maduras y un toque de especias.



### 47 MANCHÓN MIERES

Ribera del Duero  
Crianza  
Tempranillo

Rojo picota intenso, aroma complejo de frutas negras y vainilla. Entrada redonda, tanino elegante y dulce. Persistente, equilibrado y largo postgusto.

40,00€



### 47 PSQR

Tinto  
Ribera del Duero  
Tempranillo

Rojo intenso con ribete violáceo. Nariz equilibrada entre fruta y madera, con notas anisadas, especiadas y torrefactos. En boca, untuoso, carnoso y estructurado, con taninos maduros y persistencia. Franco y concentrado. 12 meses.

Ideal para acompañar potajes, carnes, asados y legumbres.

32,00 €



### 47 PSQR PREMIER

Tinto  
Ribera del Duero  
Tempranillo

Rojo vivo con bordes violáceos. Alta intensidad con notas de madera, vainilla, regaliz y torrefactos. Evoluciona hacia una expresión frutal intensa. Redondo y elegante, taninos maduros. Buen retrogusto equilibrado entre madera y frescura frutal.

6 meses

22,00 €

Si no ves el vino de tu preferencia, consultanos que estamos trabajando siempre en mejora de nuestra bodega



TABERNA & RESTAURANTE  
**Marqués  
de Santillana**

## Tintos

Robustos y apasionados, con notas de frutas maduras y un toque de especias.



### RAMÓN BILBAO

Rioja  
Crianza  
Tempranillo

Rojo rubí con matices violáceos, limpio y franco. Aromas de fruta negra y roja, frutos secos y toques florales. Agradable y fresco, con acidez vibrante y gran equilibrio.

Ideal para acompañar embutidos, quesos suaves, carnes y pescados azules.

22,00 €



### CHOZA

Rioja  
Crianza  
Tempranillo

Brillante y limpio, capa alta con reflejos azulados. Aromas intensos a frutas maduras, con notas de vainilla y avellana. Suave en boca gracias a su crianza en madera con presencia de frutos maduros.

Ideal para acompañar carnes asadas, platos con salsas elaboradas, embutidos y jamón.

22,00 €



### HABLA DEL SILENCIO

Extremadura  
TIPO  
Syrah, Cabernet sauvignon,  
Tempranillo

Intenso granate con matices violetas, brillante y limpio. Lágrima densa. Potente y profundo, con notas de cereza, mora, menta, pimienta y grafito. Con abundantes notas frutales.

Ideal para acompañar aperitivos, tapas y con carnes blancas.

30,00 €

Si no ves el vino de tu preferencia, consultanos que estamos trabajando siempre en mejora de nuestra bodega





TABERNA & RESTAURANTE

# Marqués de Santillana

## Blancos

Robustos y apasionados, con notas de frutas maduras y un toque de especias.



### PROTOS

Blanco  
Rueda  
Verdejo

Amarillo pajizo con matices verdosos, indicando juventud. Muy limpio y brillante. Aroma complejo de intensidad media-alta, destacando frutas blancas, pera, manzana, tropicales como piña y cítricas.

Ideal para acompañar pescados blancos, atún, paellas, pollo y quesos frescos o azules.

25,00 €

## Semidulces

Como un poema en una copa, nos envuelve con su riqueza y suavidad.



### DULCE MARIA

Blanco  
Madrid  
Malvar

Atractivo amarillo pálido, reflejos verdosos y alimonados. Aromático, con tonos frutales y delicados matices anisados. Suave, redondo y persistente, con amplios sabores en el retrogusto.

Ideal para acompañar mariscos, tapas suaves, postres y como aperitivo por su baja graduación.

15,00 €



### ALMA

Blanco  
Madrid

Atractivo amarillo pálido, reflejos verdosos y alimonados. Aromático, con tonos frutales y delicados matices anisados. Suave, redondo y persistente, con amplios sabores en el retrogusto.

Ideal para acompañar mariscos, tapas suaves, postres y como aperitivo por su baja graduación.

15,00 €

Si no ves el vino de tu preferencia, consultanos que estamos trabajando siempre en mejora de nuestra bodega