



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€

## 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.

## 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..

## OREJAS SANTILLANA / 15 €

A la plancha, tostaditas como en casa

## 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.

## NACHOS SANTILLANA / 15€

Pruebalos las tortillas son caseras

## 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

SERVICIO DE PAN / 1€ XP

C/ Platerías 21



19162 Pioz

+34 722 124 107

RESTAURANTEMARQUESDESANTILLANA.COM





TABERNA & RESTAURANTE

# Marqués de Santillana

## HABLAME DEL MAR MARINERO

RAFAEL ALBERTI

## CAMPOS DE CASTILLA

ANTONIO MACHADO

### 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.

### 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 €



---

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 / 40€ 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.

### ENTRAÑA DE TERNERA / 25€

cocinado a la brasa para lograr una jugosidad inigualable. Acompañado de patatas rústicas 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.

### 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

### BURGER SANTILLANA/ 14 €

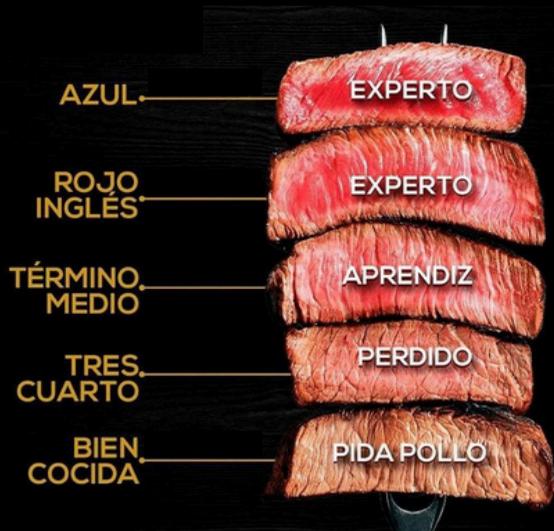
Jugosa carne de 200g de Angus, lechuga fresca, tomate, bacon crujiente, queso fundido y nuestra exclusiva salsa de ajo casera. Una experiencia gastronómica inigualable.

### 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.



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 ALERGI A 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 fresca 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