



SANTAIA
casal de calma

Para picar

CHIPIRONES

fritos (con gluten) o a la plancha (sin gluten)

14.50€

CROQUETAS CASERAS

de chipirones en su tinta, pollo al ajillo, marisco

10.50€

EMPANADILLAS CASERAS

de pollo, champiñones y queso

12.00€

PALOMITAS DE POLLO

Bocaditos de pollo crujiente acompañadas con salsa agri dulce

13.50€

PULPO BRASEADO

emulsión de salsa teriyaki y sriracha con patatas rústicas

18.00€

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

acompañados con salsa de mostaza y miel

14.50€

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

con salsa verde

16.90€

Vegano y vegetariano

PISTO

con verduras de temporada

12.00€

CROQUETAS DE LACÓN VEGANO

y con queso de soja

12.00€

CROQUETAS DE ESPINACA

12.00€



SANTAIA
casal de calma

Ensaladas de la huerta

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, picatostes, pollo empanado, queso parmesano y salsa César

15.90€

ENSALADA TROPICAL

Lechuga batavia y hoja de roble, mango, manzana, langostinos y vinagre balsámico

16.90€

ENSALADA "SANTAIA"

Lechuga batavia, tomate, cebolla, piña, atún, aguacate y vinagre balsámico

13.00€

ENSALADA DE SALMÓN

Lechuga batavia, salmón ahumado, langostinos y vinagreta de frutos secos

17.50€

Amantes de la carne

CORDON BLEU CON PARMENTIER

pechuga de pollo empanada, rellena de queso

19.90€

CROCA DE VACA

vaca vieja con patatas

18.00€

ENTRECÔT AÑOJO

con verduras de temporada

20.00€

CHULETÓN DE VACA GALLEGA

aproximadamente 1kg

46.00€

RAXO ADOBADO

con patatas

14.00€



SANTAIA
casal de calma

Pescado

MERLUZA A LA PLANCHA

con patatas cocidas

18.00€

Con las manos

PATATAS RÚSTICAS O PATATAS FINAS 7.50€

SALSA

ali-oli, ali-oli de ajo negro o ali-oli verde

2.50€

BOCADILLO DE CHIPIRONES

pan casero, chipirones rebozados y ali-oli negro

8.90€

HAMBURGUESA "SANTAIA"

pan casero, 200gr carne 100% ternera gallega, queso cheddar, rúcula y salsas de la casa

12.50€

TOSTA DE PULPO

y queso ahumado

11.50€

TOSTA DE LACÓN

y queso Cebreiro

10.50€

TOSTA DE SALMÓN

con queso crema y rúcula

13.00€



SANTAIA
casal de calma

Para endulzarte

TARTA DE QUESO AL HORNO

con chocolate blanco y arándanos rojos

7.50€

ARROZ CON LECHE

Casero

6.00€

QUESO Y MEMBRILLO

Queso del país y membrillo

7.00€

TARTA DE SANTIAGO

6.00€

TARTA DE 3 CHOCOLATES

6.50€

TARTA DE LA ABUELA

6.50€



SANTAIA
casal de calma

COCKTAILS

Cocktails

TINTO DE VERANO

Combinado típico español realizado con vino tinto y limonada

4.00€

SANGRÍA

Bebida alcohólica preparada originaria en España y Portugal, consiste de vino, trozos de fruta, gaseosa y azúcar moreno

5.00€

JARRA DE SANGRÍA

18.00€

MOJITO

Cóctel popular originario de Cuba, compuesto de ron, limón, menta y azúcar moreno

8.00€

CAPIRINHA

Cóctel hecho con aguardiente de caña, azúcar, hielo picado y zumo de limón

8.00€

SALITOS BLUE

Refrescante bebida de sólo 5% de alcohol elaborada a base de vino de frutas y aromatizada con bayas rojas frescas

4.50€

PIÑA COLADA (CON O SIN ALCOHOL)

bebida refrescante de piña, crema de coco y ron

8.00€



SANTAIA
casal de calma

VINOS

Albariños

PACO Y LOLA Nº 12 22.00€

S. PEDRO 29.00€

100% albariño, macerado durante 12hrs en
nieve carbónica a -4 grados

ATTIS MAR 95.00€

100% albariño crianza de 6 meses bajo el mar
a una profundidad de 12 metros, "unidades
limitadas"

GODA "blanco sin crianza" 25.00€

100% albariño

BIENBEBIDO 15.50€

Vino blanco sin D.O.

Godello

TERRAS DO CIGARRÓN 23.00€

D.O. Monterrei

PÁJARO LOCO 18.00€

D.O. Monterrei

PRADOLONGO SOBRE LÍAS 17.50€

D.O. Valdeorras





SANTAIA
casal de calma

Ribeiro

FORMIGO

20.00€

PEPITO GRILLO

18.00€

Mencia

TERRAS DO CIGARRÓN

23.00€

D.O. Monterrei

PÁJARO LOCO

18.00€

D.O. Monterrei

CUESTA DE LOS OLIVOS

25.00€

D.O. Ribeira Sacra

JOAQUÍN REBOLLEDO

21.00€

PRÓMINE

35.00€

Singular "Mejor vino tinto 20-21-22"

Ribera del Duero

MARQUÉS DE BURGOS

21.00€

PRUNO

24.00€



SANTAIA
casal de calma

Rioja

EL MAQUINISTA

14.50€

LAN A MANO

45.00€

Reserva, "edición limitada"

TERRA VELLA PETRA

17.50€

D.O. Rioja, ecológico

Champagne/Cava

ALFRED GRATIEN

65.00€

Brut Rosé

BECQUER

28.00€

Cava semi-seco

DE SAINT-GALL

56.00€

Premiere cru