



# St Germain

— Wine Bar - Madrid —





## Entrantes

---

- ◆ Surtido vegano (o no...) de crudités con vinagreta casera, huevos y mayonesa (o no...).....9€
- ◆ Ensalada St. Germain: escarola rizada, mollejas de pato, tomates confitados, queso azul ..... 14€
- ◆ Foie Gras casero y macerado con Marc de Champagne ..... 18€
- ◆ Bocaditos de pan brioche con foie y trufa ..... 15€

## Ostras de Bretaña

---

- ◆ 3 unidades ..... 9€
  - ◆ 6 unidades ..... 18€
- Para degustar al natural o con salsa de chalotas y un toque de tabasco*

## Más cosillas del mar

---

- ◆ Anchoas de Santoña: con Aceite de Oliva Virgen Extra de la Sierra de Granada ..... 16€
- ◆ Vieiras gratinadas: 4 vieiras en su concha gratinadas con puerro y apio ..... 16€
- ◆ Sardinas ahumadas: Sardina ahumada sobre crocante de pan con aguacate y lima (2ud)..... 16€

## Nuestras tablas y embutidos

---

- ◆ Tabla de rilletes y paté: rilletes de pato, paté campestre y pepinillos ..... 14€
- ◆ Quesos franceses: surtido de 5 quesos artesanos (según disponibilidad y curación)..... 18€
- ◆ Tabla de embutidos: Cecina de vaca, Presa ibérica de bellota, Lomito ibérico de bellota y Panceta ibérica de bellota al pimentón y chicharrón ..... €
- ◆ Cecina de wagyu (origen raza japonesa)..... 32€
- ◆ Cecina de vaca con queso parmesano y almendras (León) ..... 16€
- ◆ Panceta ibérica de bellota al pimentón ..... 8€

## Carnes y cuchara

---

- ◆ Cassoulet: alubias, surtido de salchichas y carnes ..... 14€
- ◆ Sandwich brioche de pastrami con rúcula, tomates secos y mayonesa especial ..... 18€
- ◆ Confit de pato en salsa acompañado de patatas al horno o gratin dauphinois (aprox. 20 min.)..... 16€

## Postres

---

- ◆ Amandine de pera: Tarta de peras y crema de almendras ..... 7€
- ◆ Coulant de chocolate: con helado de caramelo salado ..... 6€
- ◆ Tartaleta de limón (viernes y sábados) ..... 6€

*Servicio de pan, mantequilla y aceite 1,50€*

