



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

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.



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

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.

DORADA AL HORNO/ 18€

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.



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.

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 45 DIAS, 400GR/ 27€

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 de parmentier.

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.



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

VUELVE ME 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 ALERGIA O NO
PUEDA 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 €

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.



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