



SANTIAGO



Santiago Ultramarinos, la nueva taberna moderna que llega a la Plaza de los Sagrados Corazones

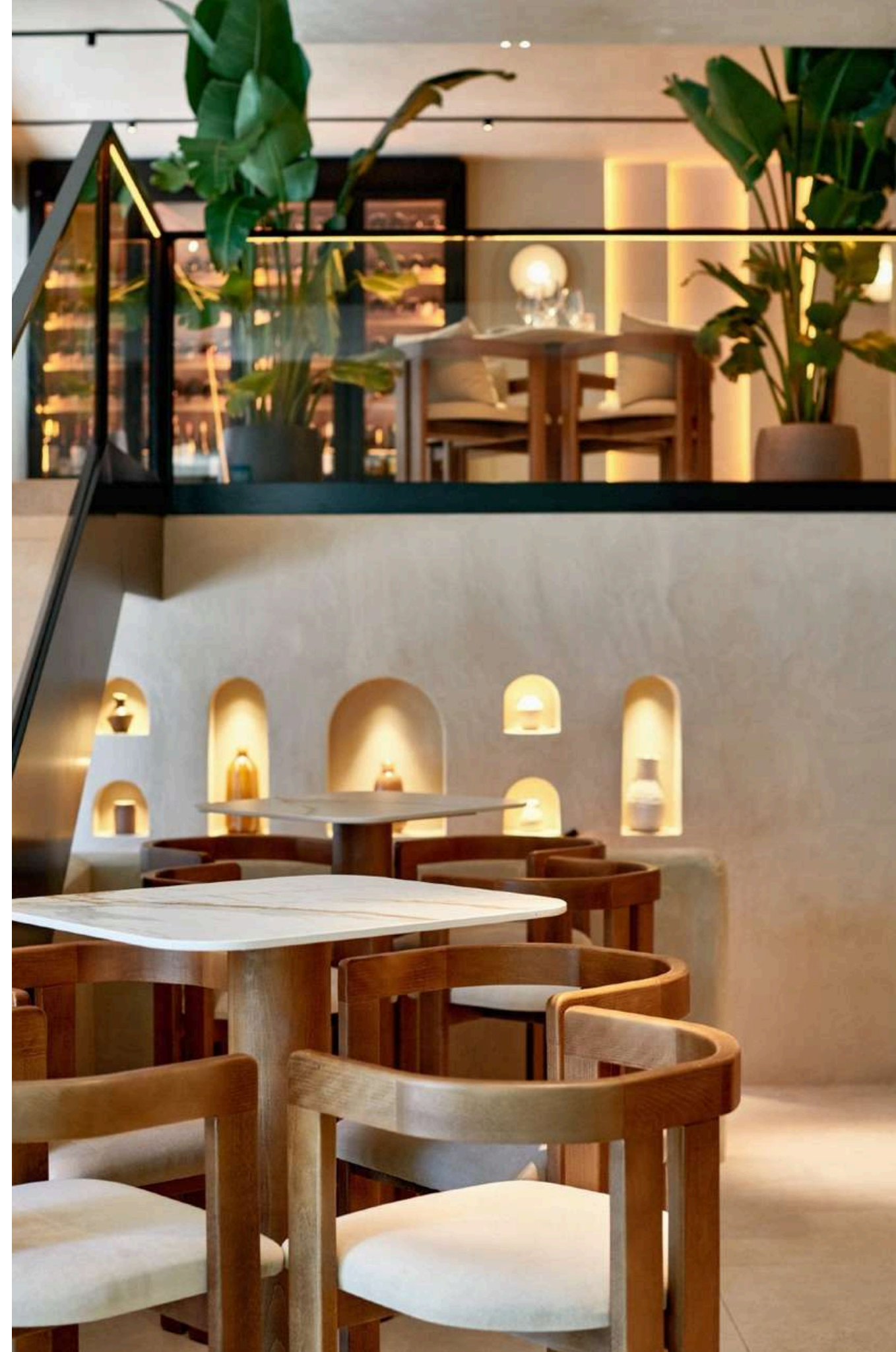
Santiago Ultramarinos abre sus puertas en la icónica Plaza de los Sagrados Corazones en un espacio vanguardista que refleja su espíritu moderno y desenfadado, un nuevo restaurante que apuesta por una propuesta fresca, y divertida, bajo el concepto de "taberna moderna". Santiago Ultramarinos, fundado por un grupo de amigos, busca ofrecer una experiencia gastronómica accesible y de calidad, pensada para compartir entre amigos en un ambiente relajado.

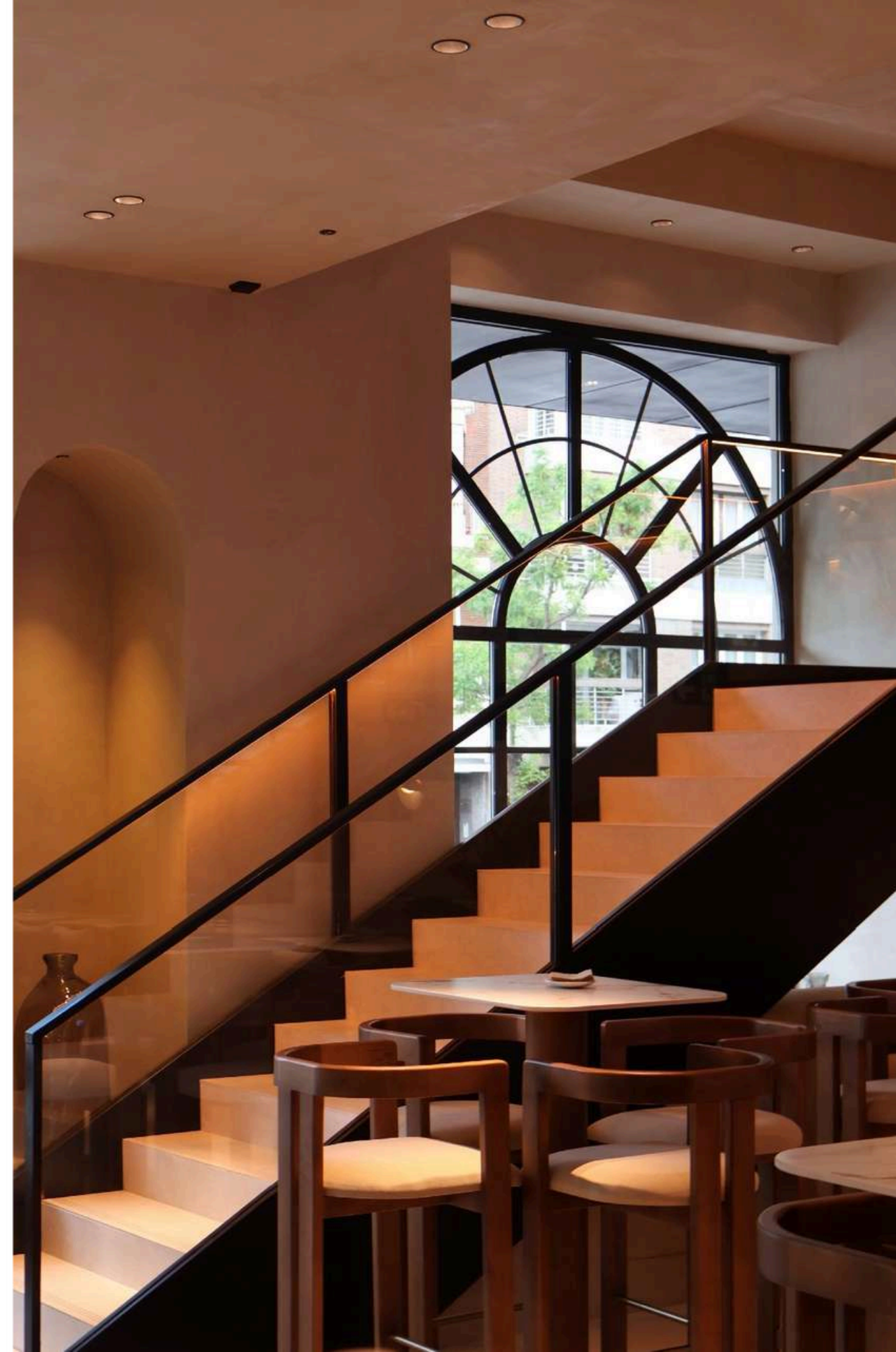
Con un ticket medio de 35 euros, este restaurante se distingue por su enfoque en el producto de calidad, sin complicaciones ni florituras. Su carta, cuidadosamente elaborada, combina platos pensados para compartir con una cuidada selección de lateo y entrantes. Desde conservas de alta calidad hasta platos diseñados para resaltar el sabor auténtico de los ingredientes, Santiago Ultramarinos se convierte en un destino obligado para quienes buscan disfrutar de una buena comida sin complicaciones.

Una de las señas de identidad de Santiago Ultramarinos es su destacada selección de vinos por copa, que permite a los comensales disfrutar de los mejores vinos sin necesidad de pedir una botella entera. Esta opción pone a disposición una amplia variedad de vinos de calidad, lo que hace que la experiencia gastronómica sea aún más versátil y atractiva.

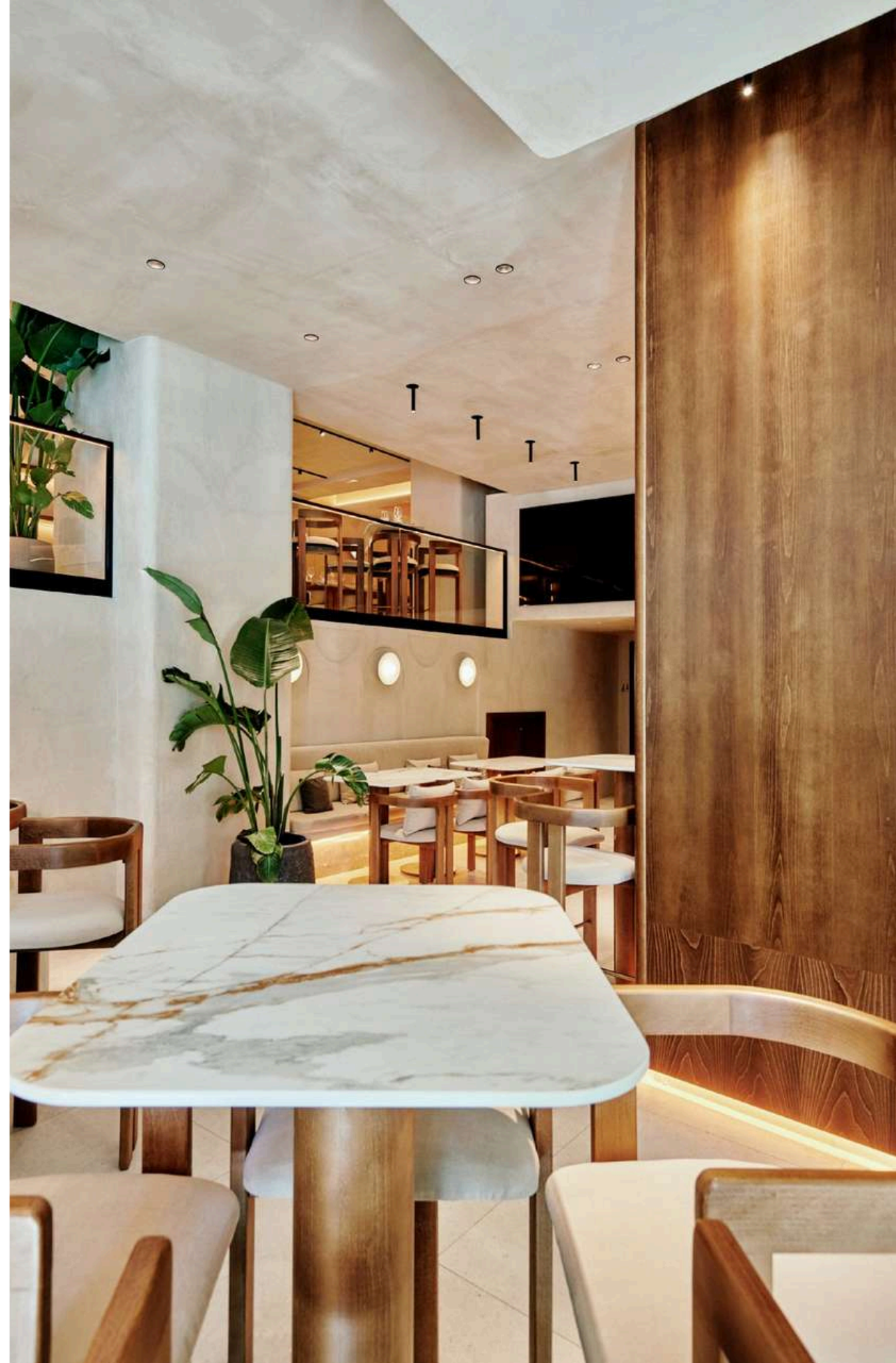
Bajo el concepto de taberna moderna, Santiago Ultramarinos es el lugar perfecto para un plan divertido entre amigos. Pensado para todos aquellos que buscan disfrutar de una comida excelente en un ambiente relajado, la propuesta invita a compartir platos, conversar y disfrutar de un ambiente acogedor y sin pretensiones. El restaurante combina la tradición de la buena cocina española con un toque moderno, ideal tanto para quienes buscan una comida informal con amigos como para aquellos que desean descubrir una nueva opción gastronómica en Madrid.











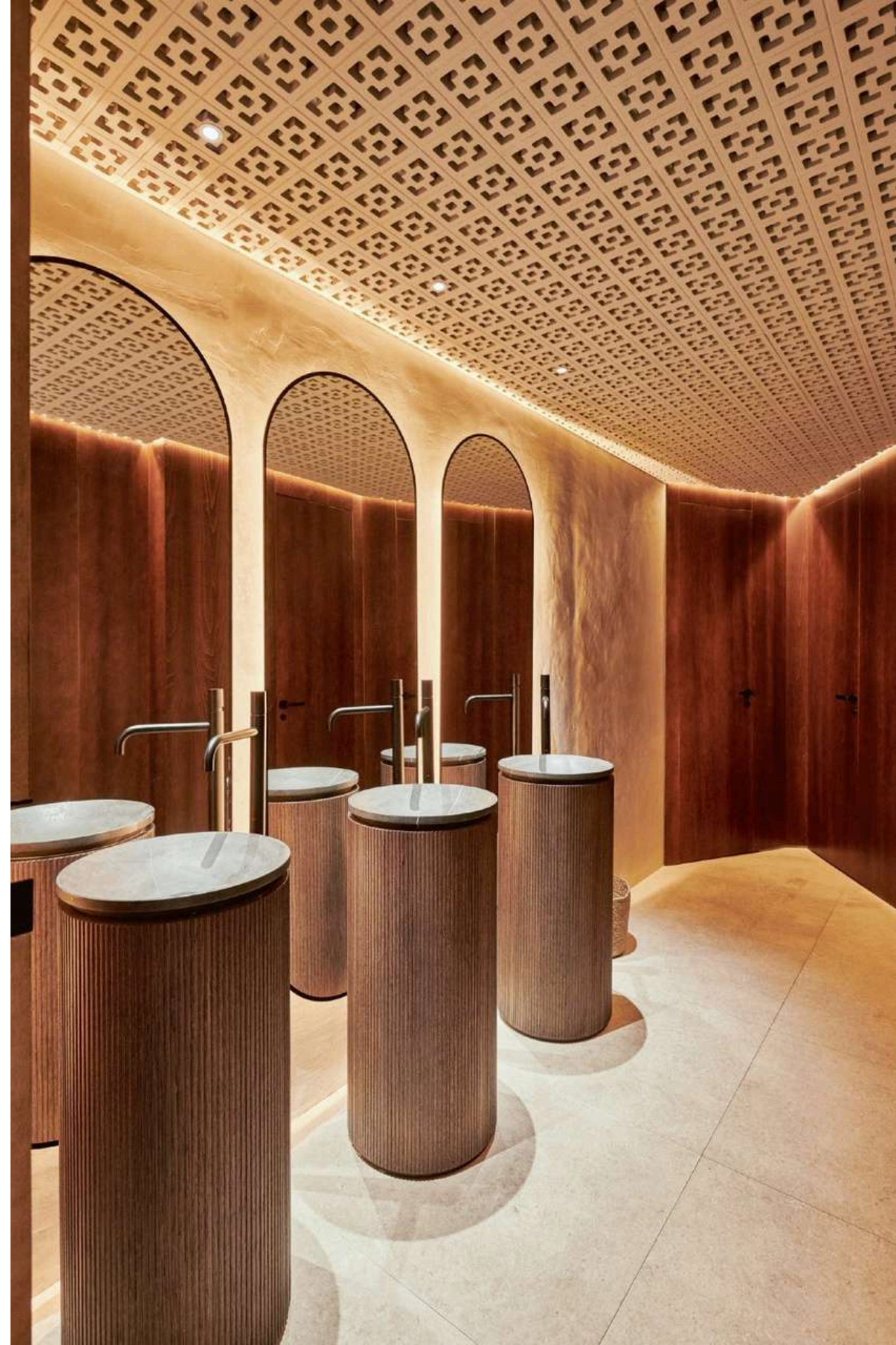














SANTIAGO

BODEGA
TODOS LOS VINOS TAMBÉN POR CORA

D.O. RIOJA Marques de Murrieta Marques de Caceres Marques de Riscal Marques de Valcarlos Marques de Vitorica y Tena (p. 2)	D.O. BERRA DE ORO Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres (p. 2)
D.O. RIBERA Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres (p. 2)	D.O. BERRA Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres (p. 2)
D.O. AMARILLO Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres (p. 2)	D.O. GORRIO Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres Marques de Caceres (p. 2)

SANTIAG

BRUNCHS Y DESAYUNO

SANTIAGO

SALADO Y DULCE

CROISSANT DE MANTEQUILLA

MINI WAFFLE

MINI DONUTS DE SABORES

SANDWICH DE POLLO Y RUCULA

ROSE ROLL SALMON Y QUESO

FRESCO

MINI PERRITO CALIENTE

VARIEDAD DE QUESOS

El Brunch tendrá una duración

1 hora 30 minutos de Zumo de

naranja y piña

café y infusiones

agua mineral

**35€
PAX**

IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
EL BUITRE

-SENTADO-

Vaso de gazpacho (individual)
Ensaladilla (ø 4 pax)
Bikini de salmón (ø 2 pax)
Albóndigas de ternera con arroz (ø 4 pax)

-A ELEGIR-

Rabo de toro estofado
Lubina curada en salmuera, huevo poché y patata paja

-POSTRES-

Tarta de queso (individual)

Incluye postre y café
Incluye 2 bebidas por persona

Vino blanco El
Silencio de
María

Vino tinto
El Mojigato

40€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
LA SAETA

-SENTADO-

Pil pil frío de berberechos (ø 4 pax)
Jamón Ibérico, Don Anselmo (ø 4 pax)
Lubina curada, patata paja y huevo poché (ø 4 pax)
Ensalada de cogollos y perdiz escabechada, con pecorino y granada (ø 2 pax)

-A ELEGIR-

Tartar de atún
Carrillera de ternera estofada con puré

-HACEMOS UNA PARADA-

Sorbete de mango y Malibú

-POSTRES-

Centro de fruta de temporada y trufitas de chocolate

Incluye postre y café
Incluye bebidas soft hasta el postre

IGP Castilla la Mancha
Vino Hacienda Valle
chardoney

Vino tinto
Ribera del Duero
Altos de Valdoso

60€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
DON SANTIAGO

-SENTADO-

-PARA RECIBIROS-

Nuestro obligatorio gazpacho en vaso y una gilda

-A COMPARTIR-

Jamón Ibérico, Don Anselmo (ø 4 pax)
Huevos rellenos de cangrejo real
Carpaccio de cigalas (ø 2 pax)
Ensalada de cogollos y perdiz escabechada, pecorino y granada (ø 2 pax)

-A ELEGIR-

Papillote de salmón
Lingote de cochinillo en su grasa y puré de boniato

-HACEMOS UNA PARADA-

Sorbete de mango y Malibú

-POSTRES-

Centro de fruta de temporada y trufitas de chocolate

Incluye postre y café
Incluye bebidas soft hasta el postre

Vino blanco
Melior Blanco
Vino tinto Melior Tinto 9 meses
en barrica

70€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
LA QUINTA

-CÓCTEL-

Gazpacho
Bandejas de queso
Gajo de tomate aliñado
Ensaladilla rusa
Boquerones en vinagre
Blinis de salmón y huevas
Steak tartar
Carrilleras con puré de patata

-POSTRES-

Brocheta de fruta
Bownie

**El cóctel tendrá una duración
1 hora 30 minutos de bebida soft**

Vino blanco El Silencio de
María

Vino tinto
El Mojigato

40€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
CIBELES

-CÓCTEL-

Gazpacho
Bandejas de queso
Plato de jamón
Cazuelita de tartar de tomate y burrata
Degustación de gildas (boqueron, anchoa y cecina)
Canapé crujientes de tartar de atún
Lomito curado de lubina con hubo hilado
Steak tartar
Carrilleras con puré de patata
Sorbete de mango

-POSTRES-

Brownie
Cheese cake

**El cóctel tendrá una duración
1 hora 30 minutos de bebida soft**

IGP Castilla la Mancha
Vino Hacienda Valle
chardoney

Vino tinto
Ribera del Duero
Altos de Valdoso

55€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO

MENÚ
NÚMERO 7

-CÓCTEL-

Corner de quesos
Cortador de jamón
Lomo de Anselmo
Degustación de gildas (boqueron, anchoa y cecina)
Tosta de anchoa y mantequilla ahumada
Cazuelita de escabeche de perdiz, pecorino y granada
Blinis de salmón y huevas
Canapé crujientes de tartar de atún
Lomito curado de lubina con hubo hilado
Steak tartar
Carrilleras con puré de patata

-POSTRES-

Corner de frutas
Brownie
Cheese cake

**El cóctel tendrá una duración
1 hora 30 minutos de bebida soft**

Vino blanco

Melior Blanco

Vino tinto Melior Tinto 9 meses

en barrica

70€ PAX
IVA incluido

SANTIAGO



RESERVAS: + 34649351487 - EVENTOS: +34636906600
RESERVAS@SANTIAGOULTRAMARINOS.COM - EVENTOS@SANTIAGOULTRAMARINOS.COM

PLAZA DE LOS SAGRADOS CORAZONES 1 - MADRID
WWW.SANTIAGOULTRAMARINOS.COM