

En Stª Clara apostamos por productos de temporada (principalmente fruta, verdura, setas y pescado) que, de manera natural y debido a su ciclo biológico, se encuentran en el punto óptimo de consumo en algún momento del año.

Para Picar

Ostra Fine de Claire (calibre 2) <i>servido con perlas de ponzu</i>	6€/ud
Anchoas del Cantábrico 00 (4 u.) <i>sobre pan de cristal, mantequilla ahumada y pimienta rosa</i>	16€
Calamares a la Andaluza <i>con alioli servido aparte</i>	17€
Tabla de quesos nacionales <i>con tostadas</i>	22€
Jamón Ibérico de bellota (100gr) <i>con pan de coca con tomate</i>	30€
Croqueta de pollo a la brasa	3€/ud
Croquetón de rabo de toro <i>con mayonesa de chimichurri</i>	3,50€/ud
Club Sandwich de pollo crujiente <i>con bacon, queso, rúcula, y mayonesa cítrica</i>	18€
Pan de coca <i>con tomate y aceite de oliva</i>	4,50€
Patatas bravas <i>con alioli de ajo asado y salsa brava casera</i>	8,50€

Entrantes

Ensalada César <i>con cogollos asados, nido de parmesano y pan de carasatu</i>	16€
Burrata de Puglia sobre carpaccio de remolacha <i>con vinagreta de tomate, olivas Kalamata y tomates cherry marinados en balsámico</i>	16€
Ensalada de tomate y ventresca <i>con vinagreta de mostaza de Dijon</i>	18€
Steak tartar Sta Clara <i>servido con chips vegetales</i>	21€
Alcachofa asada <i>con huevo frito, salsa de queso azul y polvo de jamón ibérico</i>	18€
Ceviche de salmón <i>con leche de tigre de piquillos, bastones de yuca y chips de plátano</i>	22€
Carpaccio de entrecot <i>con rúcula, parmesano, crema de mostaza, alcaparras fritas y cebolla morada encurtida</i>	20€
Chipirones a la brasa <i>con sofrito de cebolla y pimientos verdes italianos y salsa tinta con ajo y perejil</i>	20€
Provolone con trufa <i>con tostaditas</i>	16€
Parrillada de verduras <i>con gremolata de hierbas</i>	16€
Berenjenas fritas en panko <i>con pesto de kale, salsa napolitana y rúcula</i>	16€

Servicio de pan y agua 2,50€/persona

IVA incluido | Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con nuestro personal (reglamento

En cumplimiento de la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y conforme a la normativa aplicable desde abril de 2026, este restaurante pone a disposición de sus clientes, sin coste adicional, envases aptos para uso alimentario para que puedan llevarse los alimentos no consumidos.

Del mar

Pata de pulpo a la brasa	28€
<i>servido con "trinxat" de cogollos fermentados en kimchee y mayonesa cítrica y shiso</i>	
Rodaballo a la brasa	32€
<i>con salteado de guisantes, setas y salsa de cava</i>	
Bacalao a baja temperatura	25€
<i>con caponata de tomates, pesto de kale y polvo de aceitunas negras</i>	
Corvina a la brasa	28€
<i>con escalivada, vinagreta mediterránea y chips de yuca</i>	

A la brasa

Secreto ibérico	22€
<i>con milhojas de patata al romero y salsa gravy</i>	
Pata de cabrito al horno	32€
<i>con demi-glacé servido con patatas fritas y pimientos del padrón o ensalada</i>	
Solomillo de ternera	30€
<i>con mantequilla de mostaza y salvia, espárragos albardados con bacon y granos de mostaza encurtidos</i>	
Entrecot Angus Hereford	40€
<i>(madurado durante 45 días) servido con patatas fritas y pimientos del padrón o ensalada</i>	
Chuletón de simmental (1kg)	90€
<i>servido con patatas fritas y pimientos del padrón o ensalada</i>	
Hamburguesa de Angus	22€
<i>con mermelada de bacon, huevo frito, queso cheddar, mayonesa trufada servida con patatas fritas</i>	

El arroz y la Pasta

Arroz meloso de gamba roja	26€
Arroz negro de pulpitos	26€
Arroz seco de abanico Ibérico	28€
<i>con chimichurri</i>	
Risotto de espárragos y limón	22€

Dulces

Tarta vasca de queso de Idiazábal	8€
<i>con cerezas amarenas</i>	
Coulant de chocolate y praliné	8€
<i>con helado de vainilla</i>	
Tartaleta de yuzu	8€
<i>con helado de matcha</i>	
Tiramisú	8€
Rosa Sta Clara	8€
<i>bavaroise de vainilla, gelée de frambuesa, crujiente de pistacho y chocolate blanco servido con helado de pistacho</i>	
Mousse de chocolate	7€
<i>con aceite y sal</i>	
Dúo de rocas de chocolate	2,50€
Helados (2 bolas)	7€
<i>chocolate, chocolate vegano, matcha, pistacho, dulce de leche, vainilla, sorbete de fresa, sorbete de limón o sorbete de naranja</i>	