

LA SANTA MARIA

• TAPAS VIAJERAS •

BARCELÓ SEVILLA RENACIMIENTO

Cristóbal Colón fue un gran navegante, cartógrafo, almirante, virrey y gobernador general de las Indias Occidentales al servicio de la Corona de Castilla. Realizó el descubrimiento de América el 12 de octubre de 1492.

La Santa María era el barco más grande de la expedición de Cristóbal Colón que viajó hacia América, él mismo lo capitaneó hasta alcanzar la actual isla de Haití. El barco encalló el día de navidad y sus maderas se usaron para construir el Fuerte Navidad.

En La Santa María Gastrobar hemos querido recrear su primer viaje convertido en una experiencia gastronómica. Nuestra oferta a través de tapas y platos le llevarán al recorrido de las diferentes etapas que marcaron el viaje de Colón y el descubrimiento de América.

Christopher Columbus was a great navigator, cartographer, admiral, viceroy and governor general of the West Indies at the service of the Crown of Castile. He discovered America on 12 October 1492.

The Santa María was the largest ship used by Christopher Columbus to travel to America, the same ship he captained to reach the current island of Haiti. The ship ran aground on Christmas Day and its timbers were used to build the settlement of La Navidad.

At Gastrobar La Santa María, we wanted to turn his first voyage into a gastronomic experience. Our menu of tapas and larger dishes will take you on a journey through the different stages of Columbus' journey and the discovery of America.

GÉNOVA, ITALIA

Lugar de Nacimiento de Cristóbal Colón en 1451
Birthplace of Christopher Columbus in 1451

● Ensalada César Caesar Salad	15,00€
● Pizza Margarita Margherita Pizza	15,00€
● Pizza con burrata y pesto de albahaca Pizza with burrata and basil pesto	17,00€
Berenjenas a la parmesana Aubergine parmigiana	12,00€
Gnocchis a la marinera Gnocchis Marinara Style; Squid and Prawn	15,00€

GRANADA, ESPAÑA

Ciudad donde firmó el acuerdo con los Reyes Católicos
The city where the agreement with Catholic Monarchs was signed

Gazpacho Andaluz con su guarnición Gazpacho - Andalusian cold tomato soup	10,00€
● Croquetas caseras de Jamón Ibérico Homemade Iberian ham croquettes	14,00€

PALOS DE LA FRONTERA, HUELVA

Desde Palos de la Frontera inició su expedición
From Palos de la Frontera, he began his expedition

Jamón Ibérico DO Huelva Iberian ham from Huelva	26,00€
Tabla de quesos Andalusian cheese board	18,00€

- **Platos disponibles para Grab & Go**
Available dishes to Grab & Go

GRAN CANARIA, ISLAS CANARIAS

Primera parada para reparar y preparar la expedición
First stop to make repairs and prepare for the expedition

● Ensaladilla cremosa con caña de lomo ibérica Creamy potato salad with iberian loin cain	12,00€
● Patatas bravas con salsa chipotle y alioli de albahaca y lima Spicy potatoes with chipotle sauce and basil-lime aioli	11,00€

ALTAMAR

Colón navegó durante 36 días sin ver tierra
Columbus sailed for 36 days without seeing land

Tataki de atún rojo de almadraba con verduras ponzu Red Tuna Tataki with vegetables ponzu sauce	18,00€
Dorada a la espalda con salsa de ajo, limón, manzanilla de Sanlúcar y perejil Sea bream with garlic, lemon, Sherry Wine Manzanilla and parsley sauce	22,00€
Salmón a la plancha sobre verduras salteadas al wok Grilled salmon on wok-sauteed vegetables	20,00€

- Servicio de pan por persona**
Bread service per person
- 1,50€

GUANAHANI "SAN SALVADOR", BAHAMAS

Primera isla en la que desembarco Colón el 12 de octubre de 1492
First island on wich Columbus landed on october 12, 1492

- Ensalada de tomate, cebolleta, piparras y ventresca de atún

Tomato salad, tuna belly and piparra peppers

15,00€
- Ensalada de brotes y quinoa, tofu, mango, pepino, frutos rojos y vinagreta de pera

Veggie salad - Sprout and quinoa salad, tofu, mango, cucumber , red berries and pear vinaigrette

14,00€
- Pokebowl - Atún rojo de almadraba marinado en salsa ponzu, arroz, aguacate, mango, edamame y cebolla encurtida

Pokebowl - Tuna, avocado, rice, edamame, pickled onion and mango

18,00€

JUANA, CUBA

El 27 de octubre de 1492, Cristóbal Colón llegó a la isla de Cuba y la nombró “Juana”.
Arrived on the island of Cuba on October 27, 1492 and named it “Juana”

- Nachos caseros de maíz con carne de ternera y frijoles, guacamole, crema agria, jalapeños y pico de gallo

Nachos with grilled meat, beans, guacamole, sour cream, cheddar sauce, “pico de gallo” and spicy jalapeños

16,00€
- Cachopo - Auténtico empanado asturiano de ternera, con interior de jamón y queso

Breaded veal “cachopo” with ham and cheese

19,00€
- Serranito La Niña - Burrito con carne de cerdo asada a baja temperatura, pimienta frito, jamón y alioli

Low temperature roast pork “burrito”, fried pepper, ham and aioli

16,00€
- La Pinta - Hamburguesa de vaca Rubia gallega

La Pinta Beef Burger

18,00€

- Platos disponibles para Grab & Go
- Available dishes to Grab & Go

FUERTE NAVIDAD "LA ESPAÑOLA", HAITI

Construido en isla La Española con restos de la Santa María
Built in “La Española” island using the remains of the Santa María

- Noodles con langostinos y verduras, salsa de soja y teriyaki

Noodles with king prawns and vegetables, soy and teriyaki sauce

16,00€
- Brioche de pollo al curry con salsa de yogur y rúcula

Chicken Curry Brioche with yoghurt sauce

10,00€

ISLA DE SANTA MARÍA, AZORES

En 1493, a la vuelta del primer viaje de Colón, los tripulantes de La Niña avistaron Santa María.

- Taco de gambón salteado con guacamole casero, mayonesa de chili y cebolla encurtida (ud)

King prawn Taco with guacamole, pickled onion and chili mayonnaise (ut)

5,00€
- La Santa - nuestra versión del sándwich club

La Santa - Our take on the club sandwich

15,00€
- Tacos de maíz con atún rojo de almadraba salteado, verduras y salsa coreana (6 uds)

Corn tacos with sautéed red tuna, vegetables and korean sauce (6 uds)

15,00€

- Servicio de pan por persona
- Bread service per person
- 1,50€

LISBOA, PORTUGAL

El 4 de marzo de 1493 Colón llega a Lisboa y es recibido por el rey de Portugal
On march 4, 1493 Columbus arrives in Lisbon and is recieved by the King of Portugal

Pollo a la parrilla al limón y tomillo, con puré de patatas **18,00€**
Lemon and thyme grilled chicken with mashed potatoes

Presa ibérica con patatas gajo, pimientos de Padrón y mojo de berenjena **22,00€**
Iberian pork shoulder with potato wedges and aubergine sauce

BAIONA, GALICIA

Finalizó su expedición llegando a Baiona el 1 de marzo de 1493
Concluded his expedition, arriving in Baiona on march 1, 1493

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patatas al pimentón, mayonesa de sriracha y tallarines de arroz fritos **21,00€**
Grilled octopus with paprika parmentier, Sriracha mayonnaise and fried rice noodles

Cube roll argentino a la parrilla **23,00€**
Grilled Angus cube roll

Steak tartar de vaca rubia gallega **24,00€**
Steak tartar of Galician Blonde Beef

● **Platos disponibles para Grab & Go**
Available dishes to Grab & Go

MINIVIAJE

Pasta con tomate y queso **11,00€**
Pasta with tomato and cheese

● **Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas** **13,00€**
Sauteed chicken breasts with fries potatoes

● **Delicias de pollo con patatas fritas** **13,00€**
Fried chicken delights with fries potatoes

● **Hamburguesa de ternera con patatas fritas** **13,00€**
Beef burger with fries potatoes

POSTRES DEL MUNDO

● **Tarta de queso casera con compota de frutos rojos** **9,00€**
Homemade cheescake with red fruit compote

Coulant de chocolate **8,00€**
Chocolate coulant

● **Tarta de chocolate, galleta y vainilla** **8,00€**
Chocolate, biscuit and vanilla cake

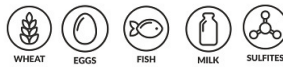
Torrija casera caramelizada de pan brioche, con crema de vainilla y lotus y helado de vainilla **9,00€**
Homemade torrija with vanilla ice-cream and lotus-vanilla cream

Fruta de temporada **7,00€**
Fresh Seasonal fruit

Servicio de pan por persona **1,50€**
Bread service per person

ALÉRGENOS

Ensalada César / Caesar Salad



Pizza Margarita / Margherita Pizza



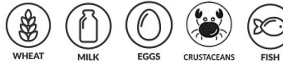
Pizza con burrata y pesto de albahaca / Pizza with burrata and basil pesto



Berenjenas a la parmesana / Aubergine parmigiana



Gnocchis a la marinera / Gnocchis marinara style



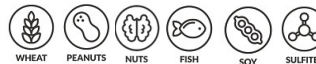
Gazpacho con su guarnición / Gazpacho - Andalusian cold tomato soup



Croquetas caseras de Jamón Ibérico / Homemade Iberian ham croquettes



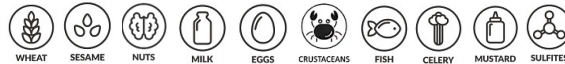
Jamón Ibérico DO Huelva / Iberian ham from Huelva



Surtido de quesos andaluces / Andalusian cheese board



Ensaladilla cremosa con caña de lomo ibérica / Creamy potato salad with iberian loin cain



Patatas bravas con salsa chipotle y alioli de albahaca y lima / Spicy potatoes with chipotle sauce and basil-lime aioli



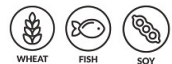
Tataki de atún rojo de almadraba con verduras ponzu / Red Tuna Tataki with vegetables ponzu sauce



Dorada a la espada con salsa de ajo, limón, manzanilla de Sanlúcar y perejil / Sea bream with garlic, lemon, Sherry Wine Manzanilla and parsley sauce



Salmón a la plancha con verduras salteadas al wok / Grilled salmon with roasted vegetables



Ensalada de tomate, cebolleta, piparras y ventresca de atún / Tomato salad, tuna belly and piparra peppers



Veggie salad - Brotes de espinaca, tofu, mango, pepino, frutos rojos y vinagreta de pera / Veggie salad - Sprout and quinoa salad, tofu, mango, cucumber , red berries and pear vinaigrette



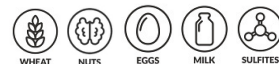
Pokebowl - Atún, aguacate, arroz, edamame, cebolla encurtida y mango



Nachos caseros de maíz con carne de ternera y frijoles, guacamole, crema agria, jalapeños y pico de gallo / Nachos with grilled meat, beans, guacamole, sour cream, cheddar sauce, “pico de gallo” and spicy jalapeños



Cachopo - Descubre los mares / Breaded veal “cachopo” with ham and cheese



Serranito La Niña - Burrito con carne de cerdo asada a baja temperatura, pimiento frito, jamón y alioli / Low temperature roast pork “burrito”, fried pepper, ham and aioli



La Pinta - Hamburguesa de vaca Rubia gallega / La Pinta Beef Burger



Noodles con langostinos y verduras, salsa de soja y teriyaki / Noodles with king prawns and vegetables, soy and teriyaki sauce



Brioche de pollo al curry con salsa de yogur y rúcula / Chicken Curry Brioche with yoghurt sauce



Taco de gambón salteado con guacamole casero, mayonesa de chili y cebolla encurtida / King prawn Taco with guacamole, pickled onion and chili mayonnaise



La Santa - nuestra versión del sándwich club / La Santa - Our take on the club sandwich



Tacos de maíz con atún rojo de almadraba salteado, verduras y salsa coreana / Corn tacos with sautéed red tuna, vegetables and korean sauce



Pollo a la parrilla al limón y tomillo, con puré de patatas / Lemon and thyme grilled chicken with mashed potatoes



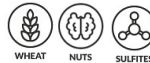
Presa ibérica con patatas gajo, pimientos de Padrón y mojo de berenjena / Iberian pork shoulder with potato wedges and aubergine sauce



Pulpo a la brasa sobre parmentier de patatas al pimenton, mayonesa de sriracha y tallarines de arroz fritos / Grilled octopus with paprika parmentier, Sriracha mayonnaise and fried rice noodles



Cube roll argentino a la parrilla / Grilled Angus cube roll



Steak tartar de vaca rubia gallega / Steak tartar of Galician Blonde Beef



Pasta con tomate y queso / Pasta with tomato and cheese



Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas / Sauteed chicken breasts with fries



Delicias de pollo con patatas fritas / Fried chicken delights with fries



Hamburguesa de ternera con patatas fritas / Beef burger with fries



Tarta de queso con frambuesa y helado de vainilla / Homemade cheesecake with red fruit compote



Coulant de chocolate / Chocolate coulant



Tarta de chocolate, galleta y vainilla / Chocolate, biscuit and vanilla cake



Torrija casera caramelizada de pan brioche, con crema de vainilla y lotus y helado de vainilla / Homemade torrija with vanilla ice-cream and lotus-vanilla cream



Fruta de temporada / Fresh Seasonal fruit

