



Organic Cocktails

SHOWER WITH ME \$8

GIN
LICOR DE LYCHEE
CORDIAL DE LIMA CON ESPECIES
AIRE DE LYCHEE



AFTERLIFE \$8

VODKA INFUSIONADO CON PEPINO
ALBAHACA
LIMÓN
SIROPE SIMPLE
GINGER ALE



SANTANUKI 2.0 \$10

VODKA
ICE CREAM
BAILEY'S
PIÑA
OREO
HERSHEYS SIROPE



BRAZILIAN LOVE \$8

CACHAÇA
LIMÓN
SIROPE ESPECIADO CON ANÍS,
PIMIENTA Y CLAVO DE OLOR
SODA ARTESANAL DE FRUIT PUNCH



BESTIES X EVER \$8

VODKA
RON
GIN
SOUR MIX
DASH DE AMARGO ANGOSTURA



MENÚ

ENTRADAS

SALMÓN CRUNCH \$13

Cortes de Salmón crunch, cubiertos de baby rúgula, bañados en salsa teriyaki, sobre una cama de Wantón frito.

SALMÓN FINGER \$15

Cortes de Salmón flambeados, rellenos con aguacate y queso crema, bañados con salsa spicy y salsa de anguila.

ROLLOS PRIMAVERA \$12

Rollos crocantes en hoja de arroz, rellenos de vegetales, acompañados con una salsa.

CEVICHE DE SALMÓN Y PASSION FRUIT \$12

Cortes frescos de Salmón, aliños Nikkei y reducción de Maracuyá, bañados en leche de tigre, acompañado con chips de plátano.

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL \$13

Cortes frescos de Pescado Blanco al estilo peruano, con aliños Nikkei, bañados en leche de tigre, acompañados con Chips de Plátano.

TUNA SÉSAMO \$15

Cortes de atún rellenos con aguacate, cebollina, y sésamo bañado en nuestra salsa especial.

TIRADITO DE SALMÓN \$13

Finos cortes de salmón, ají dulce, cebolla morada y cilantro, bañados en nuestra salsa acevichada, acompañados de maíz tostado.

TIRADITO DE PESCADO BLANCO \$13

finos cortes de pescado blanco, ají dulce, cebolla morada, cilantro y limón acompañados con maíz tostado.

TIRADITO DE PULPO \$18

Finos cortes de pulpo, bañado con los aliños de la casa, lonjas de aguacate y salsa citrus especial, salsa de emulación de calamata.

TARTAR DE ATÚN \$16

Delicioso tartar de Atún rojo, bañado con especias Nikkei al estilo Santana acompañados de chips de plátano.

GYOSAS FRITAS O AL VAPOR \$13

6 unidades de Gyosas de Cerdo o Pollo crocantes acompañadas con Salsa Tailandesa.

EDAMAMES AL VAPOR O ESPECIALES \$8

Vainas de Soja cocidas al vapor con Sal Marina y especias japonesas.

HONEY PORK BELLY \$15

Deliciosos cubos de pork belly marinados y crujientes, salteados con nuestra salsa de la casa y topping de cebollina fresca.

POLLO CUBO SANTANERO \$15

Ricos cubos de pollo marinados y crujientes bañados en nuestra salsa agridulce y granos de edamame.

FISH NUGGETS \$15

Cubos de corvina marinada, crujiente acompañado de papas y salsa de la casa.

BAO BUM SANTANA (2 UNIDADES)

Ricos panes de arroz, elaborado al vapor, rellenos de encurtidos de vegetales, microgreens y nuestras salsas especiales.

Pork belly \$12
Carne de res \$13
Langostinos \$15



MENÚ

PLATO FUERTE

PLATOS CALIENTES

CORVINA THAI \$19

Porción de corvina bañado con nuestra salsa de leche de coco y curry acompañada con arroz salteado con vegetales.

PAD THAI \$15

Fideos de arroz salteado con vegetales, salsas características de Tailandia, brotes de soya, y maní tostado pueden ser de pollo, carne, camarón o mixtos.

ARROZ YAKIMESHI \$14

Arroz salteado con vegetales y pollo en salsas asiáticas y coronado con tiras de tortilla de huevo.

ARROZ NEGRO \$15

Arroz salteado con vegetales, pollo y calamar marinados en salsa thai, la cual le proporciona su color y sabor característicos del Oriente.

CORVINA GURIRU O SALMÓN \$16

Corvina o Salmón marinados con ajo y especias orientales sellado a la plancha con aceite de sésamo y acompañado con vegetales salteados.

KOREAN WINGS \$16

Alitas de pollo marinadas y salteadas en salsa barbacoa coreana, acompañadas con papas fritas o camote frito (6 unid).

CHAUFA SANTANA \$18

Arroz salteado con mariscos y topping de cubos de aguacate y finos cortes de cebollina.

ROLLOS INSPIRACIÓN

SANTANA ROLL \$14

Salmón y atún fresco, Queso crema, Cebollín, Cangrejo y topping de Salmón trufado.

CASCO ANTIGUO \$14

Queso crema, cebollín, Atún y salmón topping de mero ahumado con Zanahoria Crispy.

SPICY TUNA \$14

Relleno con Atún y chispas de tempura, topping de Atún con jalapeño y mayo sriracha.

OSAKA ESPECIAL \$14

Queso crema, cebollina, langostinos apanados, kani, topping de langostino crujientes troceados con cebollina y nuestra salsa dragón bañado en salsa de anguila.

FYRE \$14

Kani y anguila crujientes, queso crema, cebollina topping de plátano en tentación.

KAMPAI \$16

Roll sin arroz con salmón, atún, kani, masago, aguacate, wakame, queso crema acompañado con nuestra salsa citrus.

TIGER ESPECIAL \$16

Roll apanado relleno de salmón, queso crema, aguacate, masago con topping de dinamita y bañado en salsa de anguila.

SUVICHE \$14

Kani y langostinos crujientes, queso crema, cilantro topping de atún fresco y aliños peruanos bañados en salsa acevichada.

NAGASAKI \$14

Roll en hoja de arroz con salmón, cebollina, atún, kani, masago, aguacate, wakame, queso crema acompañado con salsa Ponzu.

NAGOYA ROLL \$14

Pate de Atún fresco, camarones crujientes, cebollina y topping de parmesano gratinado.

TOKIO TOWER \$14

Relleno de Queso crema, cebollina y dinamita con topping de mero ahumado cubierto de almendras caramelizadas.



MENÚ

PLATO FUERTE

BURGER

MANGA BURGER \$ 15

Pan brioche con relleno de pechuga de pollo empanizado, rúcula, tomate, cebolla caramelizada y queso fundido salsa santana, acompañado de papas wedge o camote.

BURGER SALMÓN \$16

Pan Brioche con relleno de salmón, rúcula, tomate cherry, y mayo eneldo acompañada de papas wedge o camote.

DF BURGER \$16

Delicioso Pan Brioche con 8oz de Carne Angus, bañada en salsa teriyaki y rúcula.
Acompañadas con Papas wedge o camote.

TITI BURGER \$16

6oz de carne Angus acompañada con mix de lechugas y tomate; queso prensado y especias dentro de un Pan brioche y salsas de la casa.
Acompañadas con Papas wedge o camote.

PROVENZA BURGER \$16

Pan Brioche relleno con queso gouda y cheddar; 6oz de carne Angus y Bacon acompañadas con hongos, cebolla encurtida, lechuga romana y tomate bañadas en salsa de la casa.
Acompañadas con Papas wedge o camote.



MENÚ

POSTRES

BRAIN FREEZER \$10

Helado artesanal de la casa, frutos rojos, chantilly, nuez caramelizada

CHEESECAKE JAPONÉS \$10

Bizcocho esponjoso, con helado artesanal de altura.

WAFFLES \$10

Galleta gruesa tipo oblea con helado y frutos de altura, sirope de passion fruit. Polvo de frutos secos caramelizada.

SANTANAZO

SHOT BAR



**SANTANUKI
SHOT \$5**

VODKA INFUSIONADO CON BUBBLE GUM



**AYER LA VÍ
SHOT \$5**

VODKA INFUSIONADO CON
JOLLY RANCHER



**HAPPY BIRTHDAY
TO ME SHOT \$5**

VODKA INFUSIONADO CON DULCE DE
LECHE Y CAFÉ



**BESTIES
SHOT \$5**

VODKA, UVA, LIMÓN



**PLAYA ESCONDIDA
SHOT \$5**

VODKA, MARACUYÁ, LIMÓN



**INNERBLOOM
SHOT \$5**

LICOR 43, BAILEY'S, MALVA



**PÁRAMO
SHOT \$5**

AGUARDIENTE, LIMÓN,
SOLUCIÓN SALINA.



**TULUMINISTICO
SHOT \$5**

VODKA INFUSIONADO CON
JALAPEÑOS, CITRICOS Y TAJÍN



**UNO MÁS Y YA
SHOT \$5**

TRIPLE SECO, LIMÓN, GOMA



**VENAO NAO NAO
SHOT \$5**

LICOR DE COCO, PIÑA,
BLUE CURAÇAO

LICORES

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 12	11	130
BUCHANAN'S 18	18	245
BUCHANAN'S 15	15	190
CHIVAS 12	10	110
CHIVAS 18	18	240
CHIVAS 21		400
DALMORE		150
GLENFIDDICH 12	12	140
GLENMORANGIE 10	9	130
GLENLIVET 18		220
JOHNNIE WALKER BLACK	12	130
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	11	150
JOHNNIE WALKER GOLD		150
JOHNNIE WALKER BLUE		450
JACK DANIEL'S	9	110
JACK DANIEL'S HONEY	9	120
JURA 12		120
OLD PARR 12	10	130
OLD PARR 18	18	245
MARS COSMO JAPAN		220
GLENFFIDICH 15		190
GLENMORANGIE 18		260
MACALLAN 12	20	220
MACALLAN 18		700

RON

ABUELO AÑEJO	6	65
ABUELO 7	9	90
ABUELO 12	12	120
BACARDI BLANCO	8	80
ZACAPA 12 AMBAR	12	150
ZACAPA 23	13	160
ABUELO CENTURIA		350
ABUELO XV		150
ZACAPA XO		250
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	15	150
CV GOLDEN CASK 18 AÑOS	12	140
HENNESSY VS	10	130

TEQUILA

DON JULIO AÑEJO	12	180
DON JULIO REPOSADO	11	150
DON JULIO BLANCO	10	150
PATRON REPOSADO	11	150
PATRON CAFE	9	110
PATRON SILVER	10	150

TRAGO BOTELLA

PATRON CITRONGE	9	140
1800 SILVER	9	130
1800 REPOSADO	9	140
JOSE CUERVO	7	90
CLASE AZUL REPOSADO		450
PATRON AÑEJO	12	170
AMOR MIO AÑEJO		250
AMOR MIO EXTRA AÑEJO		360
1800 CRISTALINO	9	150
MONTE LOBOS	9	95

VODKA

ABSOLUT	8	85
BELVEDERE	10	130
GREY GOOSE	10	130
KETEL ONE	9	100
STOLI ELIT		140

GINEBRA

TANQUERAY	9	110
TANQUERAY TEN	12	120
BEEFEATER	9	95
BOMBAY	10	120
BULLDOG	9	130
GIN MARE	12	130
HENDRICK'S	12	140

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT	180
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	190
VEUVE CLICQUOT RICH	190
MOET CHANDON ROSÉ	180
MOET CHANDON BRUT	180
MOET CHANDON ICE	180
DOM PÉRIGNON VINTAGE	400
DOM PÉRIGNON LUMINOUS	450
DOM PÉRIGNON ROSÉ	600
PERRIER- JOUËT	190
JP CHENET	70
JP CHENET ROSÉ	70
JP CHANET ROSÉ 1.5LT	100



LICORES

CERVEZAS

	TRAGO	BOTELLA
CORONA	5	
ATLAS GOLDEN	3	
CASCO ANTIGUO	4	
BALBOA	3	
MICHELOB	5	
BUDWEISER	4	

COCKTAILS

EL TULUMINATI	8	
RON, CREMA DE COCO, BLUE CURAÇAO, PIÑA, LIMÓN, HIERBABUENA.		
THE DON OMAR TRUTH	8	
VODKA, PEACHTREE, ESPECIADA CON MEMERLADA DE FRUTOS ROJOS, LIMÓN, AGUAFABA.		
JOHNNY DEPP WON	7	
TANQUERAY, ALBAHACA, SHURB DE PEPINO, PIÑA, TOP ESPUMANTE		
JACK KNOWS	8	
JACK DANIELS, CORDIAL DE MARACUYA, AGAVE, LIMÓN, COCKTAIL BITTERS.		
SHAKIRA, SHAKIRA	9	
MIDORI, GIN, RON, VODKA, TRIPLE SEC, SOUR MIX, BITTER DE LIMON.		
CRYPTO BROS	11	
MEZCAL, INFUSION DE JALAPEÑO, COINTREAU, MIEL, SOLUCIÓN CÍTRICA 1 DASH, TAJIN		

SOFT DRINKS

PERRIER	6	
RED BULL	7	
COCA COLA REGULAR	3	
COCA COLA LIGHT	3	
CLUB SODA	3	
GINGER ALE	3	
CLUB SODA	3	
TÓNICA	3	
POWER HORSE	5	
AGUA PANAMA BLUE	5	

SHOTS

	SHOT	BOTELLA
MEZCAL	8	95
JAGERMEISTER	8	120
FIREBALL	8	95
COLORS	5	
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	7	90
WALL STREET BUBBLE	5	
VODKA INFUSIONADO CON BUBBLE GUM.		
EUROTRIP	5	
VODKA INFUSIONADO CON JOLLY RANCHER.		
MILKYWAY	5	
VODKA INFUSIONADO CON DULCE DE LECHE Y CAFÉ.		
MORADITOS	5	
VODKA, UVA, LIMA Y SIROPE.		
SUGAR DADDY	5	
LICOR 43, BAILEY'S, ACOMPAÑADO CON MALVA		

OTROS

SECO HERRERANO	5	60
HENNESSY (VERY SPECIAL)		120
BAYLEYS		80
KAHLUA		80
EL RON MUSK	6	
EUPHORIA VODKA	6	
MOONERS GIN	6	

VINOS

ALAMOS MALBEC	7	35
ALAMOS CHARDONNAY	7	35
TARAPACA ETQ NEGRA CABERNET SOUV		60
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN		60
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA		95