

# Santa Marta

• RESTAURANT •

## MENÚ SANTAMARTA

### Primers a Compartir

Tres d'Entrants

### Segons a triar

Tres plats de Peix.

Tres plats de Carn.

Arròs del Dia.

### Postres del Dia

Vi, Cafès i Licors apart.

28 Euros IVA inclòs

# Santa Marta

• RESTAURANT •

## MENÚ SELECCIÓ

### Primers a Compartir

Les nostres croquetes de ceps casolanes.

Pernil Ibèric de gla.

Ravioli farcit de gamba i brunoise de verdures amb salsa de marisc.

Foie micuït amb reducció de Pedro Ximenez.

Calamars a l'andalusa amb maïonesa de cítrics.

Daus de bacallà amb tomàquet natural i sorra d'oliva de Kalamata.

Pa de vidre amb tomàquet.

### Segons a triar

Peix de mercat a la planxa amb patata confitada i ceba.

Suquet de rap i gambes.

Filet de bou a la planxa amb patates i piquillos.

Magret d'ànec amb salsa de foie.

### Postr

Coulant casolà de xocolata.

Vi, aigües i cafès inclosos.

Licors apart.

### Celler\*

1 Tant Negre D.O Montsant

1 Tant Blanc D.O Terra Alta

55 Euros IVA inclòs

\*Una ampolla de vi cada tres persones

# Santa Marta

• RESTAURANT •

## MENÚ TRADICIONAL

### Primers a Compartir

Les nostres croquetes de pollastre casolanes.  
Amanida de textures de temporada amb vinagreta de mel i mostassa.  
Caneló de pasta fresca farcit de rostít amb beixamel de rossinyols i trompetes de la mort.  
Trencadissa d'ous de pagès i pernil ibèric.  
Cassoleta de parmentier de patata amb ceps i cansalada ibèrica.  
Pa de vidre amb tomàquet.

### Segons a triar

Suprema de lluç al forn amb patata a l'antiga.  
Llom de bacallà extra Santa Marta.  
Melós de vedella cuït a baixa temperatura.  
Entrecot de llom baix curat (250 gr.) amb guarnició del dia.

### Postra

Tarta prima de poma.  
Vi, aigües i cafès inclosos.  
Licors apart.

### Celler\*

Raimat "Anima" D.O. Costers del Segre

44 Euros IVA inclòs

\*Una ampolla de vi cada tres persones