

Santa Marta

• C A R R E R A D E M A R •

Els 3 entrants per compartir. / Los 3 entrantes para compartir.

Amanida de tomàquet de pagès amb burrata, olivada i pesto rosso.

Ensalada de tomate de payés con burrata, olivada y pesto rojo.

Carbassó farcit de carn amb mozzarella gratinada i sala gravy.

Calabacín relleno de carne con mozzarella gratinada y salsa gravy.

Taco de "cochinita pibil" amb guacamole, llima y ceba morada encortida.

Taco de cochinita pibil con guacamole, lima y cebolla morada encurtida.

El segon per triar entre. / Segundo para escoger entre.

Suprema de turbot al forn amb patata panadera i oli d'herbes.

Suprema de rodaballo al horno con patata panadera y aceite de hierbas.

Calamarcets encebats amb la seva tinta i arròs basmati.

Calamarcitos encebollados con su tinta y arroz basmati.

Caneló cruixent de peix de roca i juliana de verdures amb salsa de marisc.

Canelón crujiente de pescado de roca y juliana de verduras con salsa de marisco.

Presa ibèrica a la planxa macerada amb pimentó de la Vera i peres al vi.

Presa ibérica a la plancha macerada con pimentón de la Vera y peras al vino.

El nostre Steak-Tartar.

Nuestro Steak-Tartar.

Espatlla de xai cuita al forn a baixa temperatura amb el seu suc.

Espalda de cordero cocida al horno a baja temperatura con su jugo.

Aigua i postres inclosos. / Agua y postres incluidos.

33 EUROS

(IVA inclòs)