

Santa Marta

• C A B R I R A D E M A R •

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

Amanida de tomàquet de pagès amb burrata i pesto genovès.

Ensalada de tomate de payés con burrata y pesto genovés.

Full d'espinaacs a la catalana amb crema suau de formatge blau.

Hojaldre de espinacas a la catalana con crema suave de queso azul.

Pa Bao de "cochinita pibil" amb ceba morada encortida.

Pan Bao de cochinita pibil con 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.

Llom de bacallà confitat amb parmentier trufada i ceba caramel·litzada.

Lomo de bacalao confitado con parmentier trufada y cebolla caramelizada.

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.

Melós de vedella cuit amb el seu suc i puré de patates i ceps.

Meloso de ternera cocido en su jugo y puré de patatas y setas.

El nostre Steak-Tartar.

Nuestro Steak-Tartar.

Espatlla de xai cuita al forn a baixa temperatura amb romaní i farigola.

Espalda de cordero cocida al horno a baja temperatura con romero y tomillo.

Aigua i postres inclosos. / Agua y postres incluidos.

33 Euros

(IVA inclòs)