

Santa Marta

• C A B R I R A D E M A R •

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

Pèsols ofegats a la catalana.
Guisantes rehogados a la catalana.

Cannelloni crujent farcit d'hummus d'albergínia rostida amb xips de nyàmeres.
cannelloni crujiente rellena de humus de berenjena asada con chips de tupinambo.

Pa bao de cochinita pibil amb ceba morada encortida i sala de mostassa.
Pan bao de cochinita pibil con cebolla morada encurtida y salsa de mostaza.

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

Suprema de turbot al forn amb verduretes, parmentier de col llombarda i oli d'herbes.
Suprema de rodaballo al horno con verduritas, parmentier de col lombarda y aceite de hierbas.

Tataki de tonyina amb algues seques, salsa japonesa i maionesa de wasabi.
Tataki de atún con algas secas, salsa japonesa y mayonesa de wasabi.

Llom de bacallà confitat amb parmentier de patata i ceba caramel·litzada.
Lomo de bacalao confitado con parmentier de patata y cebolla caramelizada.

El nostre Steak-Tàrtar.
Nuestro Steak-Tartar.

Peus de porc sense feina marcats a la planxa amb cremós de bròquil.
Pies de cerdo deshuesados marcados a la plancha con cremoso de brócoli.

Melós de vedella cuit al forn a baixa temperatura amb patata
panadera i el seu suc de coccio.

Meloso de ternera cocido al horno a baja temperatura con patata panadera y su jugo de cocción.

Aigua i postres inclosos. / Agua y postres incluidos.

36 euros

(IVA inclòs)