

# Santa Marta

• R E S T A U R A N T •

## MENÚ FAMILIAR

### Primers a Compartir

Les Nostres Braves.

Coca cruixent amb tomàquet confitat, brie , rúcula i pernil ibèric.  
Calamar amb tempura i maionesa de citronella.

### Segons a triar

Milfulles de llobarro al forn amb juliana de verdures saltejades i salsa de marisc.  
Llom de lluç en salsa verda.

Espatlla de xai al forn desossada en farcellets de pasta filo cruixents i el seu suc.  
Entrecot curat amb guarnició de patates bebè i chalotes rostides amb herbes.

Arròs del Dia.

### Postres del Dia

### Celler\*

Raimat "Clamor" D.O. Costers del Segre.  
Refrescos, Cafès i Llicors Apart.

41 Euros IVA inclòs

\*Una ampolla de ví cada tres persones

# Santa Marta

• R E S T A U R A N T •

## MENÚ TRADICIONAL

### Primers a Compartir

Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet.  
Les nostres croquetes de ceps casolanes.  
Llagostins en tempura amb maïonesa de wasabí.  
Amanida de tomàquet de pagès amb ceba morada i bonítol  
Caneló de pasta fresca farcit de rostit tradicional amb beixamel de rossinyols i  
trompetes de la mort.

### Segons a triar

Suprema de turbot al forn amb patata panadera i oli de herbes. Llom de bacallà  
encebat amb sofregit de tomàquet natural casolà.

Melós de vedella cuit a baixa temperatura.  
Confit d'ànec amb salsa de taronja amarga de Can Cabot d'amunt.

### P o s t r a

Gotet de tres textures de xocolata.

### Celler\*

I Tant Negre D.O Montsant  
I Tant Blanc D.O Terra Alta Refrescos, Cafès i Licors Apart.

48 Euros IVA inclòs

\*Una ampolla de ví cada tres persones

# Santa Marta

• R E S T A U R A N T •

## MENÚ SELECCIÓ

### Primers a Compartir

Les nostres croquetes de rostít casolanes.

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre amb tomàquet.

Cloïsses a la planxa.

Carpaccio de bacallà amb puré de tomàquet natural, sorra d'oliva de Kalamata, cruixent d'avellanes i pesto Genovès.

Raviolí farcit de gamba amb brunoïse de verdures i salsa de marisc.

### Segons a triar

Suprema de llobarro a la planxa amb patata confitada i ceba.

Suquet mariner de rap i gambes.

Filet amb salsa cafè París.

Espatlla de cabrít al forn. (Sup. 10 €)

### Postrà

Coulant casolà de xocolata.

### Celler\*

Azpilicueta D.O Rioja

Pansa Blanca D.O. Alella

Refrescos, Cafès i Licors Apart.

60 Euros IVA inclòs

\*Una ampolla de ví cada tres persones