

Santa Marta

• R E S T A U R A N T •

MENÚ SELECCIÓ

Primers a Compartir

Les nostres croquetes casolanes.

Pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet.

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

Carpaccio de gambes amb ceps confitats i oli de marisc.

Ravioli de pasta fresca amb crema de tòfona negra i salsa de parmesà.

Segons a triar

Suprema de llobarro a la planxa amb patata panadera.

Suquet maríner de rap i gambes.

Filet de vaca vella amb salsa de foie i cremós de patata.

Cuíxa d'ànec a cuïta a baixa temperatura amb salsa de taronja i parmentier de carbassa.

Postrà

Coulant casolà de xocolata.

Celler

Viña Pomal Crianza D.O Rioja

Pansa Blanca D.O. Alella

Una ampolla de ví cada tres persones

65 Euros IVA inclòs

Refrescos, Cafès i Lícors Apart.