

Restaurante SantaMar

PARA COMPARTIR

Anchoas de La Escala con tomate, cebolla de Figueres, naranja y vinagre de Jerez	21,00
La Rusa del SantaMar con atún y anchoas de La Escala, pimiento del piquillo y mayonesa de piparras	16,00
Jamón de Bellota Gran Reserva con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen	36,00
Ostras al natural (6 unidades)	46,50
Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)	15,00
Chipirones con mayonesa de limón y jengibre	18,50
Gambita de cristal a la andaluza con mayonesa al ajillo	18,00
Mejillones a la brasa con salsa romesco de verduras ahumadas	18,00
Almejas al Cava con un tique picante	28,00
Gambas de Blanes a la brasa	52,00
Zamburiñas a la brasa con sofrito de cebolla, tomate, sobrasada y piñones (5 unidades)	22,00
Cohombros de mar a la brasa sobre cama de tomate aliñado con un toque cítrico	55,00
Ración de pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen	6,50

ENTRANTES

Ensalada de tomate de la huerta de Palafolls con burrata, cebolla de Figueres, judías verdes, pistachos y aceitunas	17,00
Ensalada de brotes tiernos con salmón marinado y aguacate con requesón y pepino a la vinagreta de frutos secos	18,50
Sopa fría de tomate a la albahaca con huevo de codorniz, timbal de verduras y jamón ibérico	18,00
Atún Balfegó marinado con arroz minori crujiente, aguacate, wakame y sésamo tostado	25,00
Carpaccio de gamba de Blanes con tomate, aceite de arbequina y emulsión de piñones	34,00
Carpaccio de calabacín a la brasa con pesto ligero y virutas de queso parmesano	16,50
Berenjena a la brasa con queso de cabra de la Garrotxa, miel y menta	17,50

ARROCES *(Mínimo 2 personas)*

Arroz de secreto ibérico con setas, pimientos de Padrón, espárragos y romero	26,00
	21,00
Arroz de verduras de temporada con cremoso de escalivada	34,00
Arroz seco de gamba roja de Blanes	29,00
Arroz del Señorito con pescado y marisco de la costa	30,00
Arroz negro de sepietas con espárragos, pimientos del piquillo y salsa de alioli de ajos asados	29,00
Fideuá de rape de la costa con almejas y langostinos	

PESCADOS

Rodaballo a la brasa con verduras y cremoso de céleri	35,00
Suquet de rape de la costa con almejas y langostino	42,00
Pulpo a la brasa con timbal de patata y espárragos al mojo picón	29,00
Atún rojo Balfegó con verduras asadas y tomate confitado a la albahaca	34,00
Lubina de la costa a la brasa con fondo de patatas y tomates, cebolla, aceitunas y alcaparras (de 1 Kg/1,5 Kg)	68,00/kg

Consulte a nuestro personal las sugerencias diarias de pescado y marisco que nos llegan de nuestro palco de Blanes

CARNES

Al horno de carbón

Tomahawk de ternera con patatas al romero, pimientos del piquillo y espárragos (de 1 Kg/1,5 Kg)	72,00/kg
Entrecot de ternera "Xarra" (400 Gramos) con verduras de temporada y salsa de pimienta verde	29,00
Solomillo de ternera a la brasa con patatas al tenedor, espárragos, setas y salsa de Oporto	34,00
Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas, pimientos de Padrón y salsa de mostaza a la Antigua	31,00
Costillas de cordero con escalivada y patatas al romero	29,00
Pollo de payés con hummus de berenjena y verduras	19,00

POSTRES

Fresones y fresitas con nata y helado de pistacho	12,50
Pastel de chocolate con fruta de la pasión (sin gluten y sin lactosa)	14,00
Ensalada de fruta de temporada con sorbete de limón	13,00
Tarta Sara con sorbete de mango	13,50
Nuestra versión de Cheesecake de frutos rojos	12,00
Surtido de quesos afinados con sus guarniciones	22,00
Sorbete de limón al Cava	11,00
Tarta Taten con helado de vainilla	11,50
Coulant de chocolate con sorbete de mandarina (sin gluten)	14,50
Flan de vainilla de Madagascar con sorbete de mandarina	11,50

Alérgenos

 Pescado |
  Frutos secos |
  Lácteos |
  Moluscos |
  Cereales con gluten |
  Crustáceos
 Huevos |
  Cacahuetes |
  Soja |
  Apio |
  Mostaza |
  Sésamo |
  Altramuz |
  Sulfitos