








































H O T E L  
SANTA MARTA










# Restaurant 58










## Pour vous mettre en appétit!

Jambon de Bellota Gran Reserva avec fougasse vernie et tomates mûres, accompagné d'huile d'olive extra vierge		36,00€
Carpaccio de picanha fumée au bois de hêtre, marinée et assaisonnée, façon Vitello Tonnato	   	29,00€
Saumon Gravlax avec une émulsion miel-moutarde, accompagné de légumes marinés et de délicates notes de mascarpone et d'aneth	 	18,50€
Salade de gambas et de fèves confites avec scarole, pousses tendres et anchois de L'Escala, assaisonnée à la sauce "Xató"	   	24,00€
Tartare de thon Balfego avec tomates cerises confites, crème d'amande crue et avocat	  	31,00€
Tartare de veau de Gérone au Calvados, recette classique de l'Hôtel Santa Marta	   	29,00€
Croquants fourrés à la crème de crevettes rouges de Blanes	   	17,50€
Gambas de Blanes à l'ail sur œuf bio à basse température, accompagnées d'une timbale de pommes de terre à la fourchette		36,00€
Cannelloni de Rösti de Poularde avec sa crème de champignons et foie gras	    	19,50€
Timbale de crabe à la crème d'étrille, au fenouil et au citron vert	  	23,00€
Tagliatelles aux asperges vertes, mini-courgettes, tomates cerises, basilic et copeaux de parmesan	  	18,00€
Poêlée de légumes avec crème de fromage de chèvre Garrotxa et noisettes toastées	 	17,00€
Pain de coca toasté à la tomate colgar et HOVE		6,50€
















## Riz

Riz à la "llauna" avec crevettes rouges de Blanes, seiches, côtes, émulsion de noisettes et safran	    	34,00€
Service de pain et d'huile par personne	  	4,00€

























## Vagues et sel

Dos de thon Balfego avec légumes de saison au pesto de brocoli et sel de jambon de bellota	  	32,00€
Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits pois crémeux du Maresme, guancialetta et carbonara au fromage de brebis de Zamora	  	31,00€
Poulpe aux deux cuissons et terrine de pommes de terre avec des "banyons", aioli à l'ail rôti et poivre fumé	 	30,00€
Bar de la côte sur un lit crémeux de fenouil, épinards et asperges vertes		36,00€
Crevettes rouges de Blanes grillées, 200 Gr		57,00€

## Ferme et montagne

Filet de veau de Gérone à la moutarde, oignon rôti, mini-carottes au miel et poivre vert	  	34,00€
Presca Ibérique avec pommes de terre "a lo pobre", poivrons de Padrón et bière Stout		27,50€
Version contemporaine du poulet aux langoustines	  	27,00€
Suprême de bœuf maturé avec légumes de saison et parmentier de pommes de terre avec HOVE, 500 Gr		58,00€
Terrine d'agneau épicée dans son jus avec un crémeux d'aubergines, blé tendre et tzatziki	    	28,50€
Pigeon de Bresse aux pommes, échalotes glacées et pommes de terre Ratte au porto	 	42,00€

## Douceurs

Notre version du Lemon Pie	   	12,00€
Cheesecake catalan : Cheesecake crémeux de mató avec ratafia, noisettes de Brunyola et carquinyolis	   	12,00€
Génoise au chocolat avec glace au café, chocolat blanc et Bailey's	   	13,00€
Pavlova aux mûres avec framboises, crème chantilly et sorbet à la mandarine	   	13,50€
Salade de fruits rouges avec glace Recuit, menthe et génoise aux amandes	   	12,50€
Flan à la vanille de Madagascar avec glace à la mangue, crème chantilly et fraises du Maresme	 	11,50€
Assortiment de fromages catalans avec gelée de coings, confiture et fruits à coque	 	22,00€

Les informations relatives à l'assortiment de desserts concernant les allergènes et les intolérances sont mises à la disposition des clients

## Allergènes

 Poisson |  Fruits secs |  Laitiers |  Coquillages |  Céréales contenant du gluten |  Crustacés  
 Œufs |  Cacahuètes |  Soja |  Céleri |  Moutarde |  Sésame |  Lupin |  Sulfites