



HOTEL
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€ |
| Presa 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