








































H O T E L  
SANTA MARTA











# Restaurante 58










## Un buen comienzo

|  |   |        |
|--|---|--------|
| Jamón de Bellota Gran Reserva con pan de coca de cristal y tomate maduro, maridado con aceite de oliva virgen extra            |    | 36,00€ |
| Carpaccio de Picaña ahumada en madera de Haya, marinada y aliñada al estilo Vitello Tonnato                                    |       | 29,00€ |
| Salmon Gravlaks con emulsión de miel y mostaza, acompañado de verduras encurtidas y delicadas notas de mascarpone y eneldo     |     | 18,50€ |
| Ensalada de langostinos y habitas confitadas con escarola, brotes tiernos y anchoas de L'Escala, aderezada con salsa de 'Xató' |       | 24,00€ |
| Tartar de atún Balfego con tomatitos confitados, cremoso de almendra cruda y aguacate  |      | 31,00€ |
| Tartar de ternera de Girona al Calvados, receta clásica del Hotel Santa Marta  |       | 29,00€ |
| Crocantes rellenos de crema de gamba roja de Blanes  |       | 17,50€ |
| Gambas de Blanes al ajillo sobre huevo ecológico a baja temperatura, acompañados de un timbal de patata al tenedor             |   | 36,00€ |
| Canelón de "Rostit" de Pularda con cremoso de setas y foie-gras  |      | 19,50€ |
| Timbal de buey de mar con crema de nécoras, hinojo y un toque de lima  |      | 23,00€ |
| Tagliatelle con espárragos verdes, mini calabacín, tomatitos, albahaca y virutas de queso parmesano                            |      | 18,00€ |
| Verduras salteadas con crema de queso de cabra de la Garrotxa y avellanes tostadas   |     | 17,00€ |
| Pan de coca tostado con tomate de colgar y AOVE  |    | 6,50€  |
















## Arroces

|   |   |        |
|---|---|--------|
| Arroz a la "llauna" con gamba roja de Blanes, sepia, costilla, emulsión de avellana y azafrán |      | 34,00€ |
| Servicio de pan y aceite por persona  |      | 4,00€  |

























## Olas y sal

|   |   |        |
|---|---|--------|
| Lomo de Atún Balfego con verduras de temporada al pesto de brócoli y sal de Jamón de bellota                  |    | 32,00€ |
| Vieiras a la plancha con cremoso de guisantes del Maresme, guanciale y carbonara con queso de oveja de Zamora |    | 31,00€ |
| Pulpo en dos cocciones y terrina de patata con "banyons" alioli de ajos asados y pimiento ahumado             |     | 30,00€ |
| Lubina de la costa sobre cremoso de hinojo, espinacas y espárragos verdes                                     |    | 36,00€ |
| Gamba roja de Blanes a la plancha, 200 Gr.  |   | 57,00€ |

## Granja y montaña

|   |   |        |
|---|---|--------|
| Solomillo de ternera de Girona con mostaza, cebolla asada, mini zanahorias a la miel y pimienta verde |      | 34,00€ |
| Presa Ibérica con papas a lo pobre, pimientos de Padrón y cerveza Stout                               |    | 27,50€ |
| Versión contemporánea del pollo con cigalas   |      | 27,00€ |
| Suprema de vaca madurada con verduras de temporada y parmentier de patata con AOVE, 500 Gr.           |    | 58,00€ |
| Terrina de cordero en su jugo especiado con cremoso de berenjena, trigo tierno y tzatziki             |      | 28,50€ |
| Pichón de Bresse con manzana, chalotas glaseadas y patatas Ratte al aroma de oporto                   |     | 42,00€ |

## Dulces

|   |   |        |
|---|---|--------|
| Nuestra versión del Lemon Pie   |     | 12,00€ |
| Catalán Cheesecake: Cremoso de Cheesecake de mato con ratafia, avellanas de Brunyola y "carquinyolis" |     | 12,00€ |
| Bizcocho tierno de chocolate con helado de café, chocolate blanco y Bailey's                          |     | 13,00€ |
| Pavlova de moras con frambuesas, nata y sorbete de mandarina  |     | 13,50€ |
| Ensalada de frutos rojos del bosque con helado de Recuit, menta y bizcocho de almendras               |     | 12,50€ |
| Flan de vainilla de Madagascar con helado de mango, nata y fresones del Maresme                       |     | 11,50€ |
| Surtido de quesos catalanes con membrillo, mermelada y frutos secos                                   |     | 22,00€ |

Información de surtido de postre para alérgenos e intolerancias a disposición de los clientes

## Alérgenos

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