



HOTEL
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