

RESTAURANT SANT MARC

Entrantes

Tabla de quesos artesanales	17,5
Tabla de embutidos ceretanos	16
Pan de cristal con tomate	4,5
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y vinagreta de mostaza	14
Bravas Sant Marc	9,5
Crema de boniato con gamba braseada	13,5
Revuelto trufado con setas y espárragos	14,5
Canelón del día	15

Segundos

Arroz meloso de montaña	24
“Trinxat” de la Cerdaña con pulpo y panceta braseada	21,5
Magret de pato con puré de boniato y setas	22
Mero con chalotas, patatas y fondo de pescado	29,5
Tagliata de ternera ecológica D.O Alt Urgell con chimichurri	24,5
Rabo de vaca	25
Burger Sant Marc de rubia gallega en pan de brioche y “salsa san” <i>Bacon, verduras asadas, tomate y queso</i>	18,5
Costillas de cordero a la brasa con su guarnición	25

Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,5
Torrija caramelizada de brioche y helado de leche merengada	7,5
Pastel de la casa	8
Crema catalana con huevos de nuestro corral	7
* Ración de pan	3
* Ración extra de patatas	4

VINOS

Blancos

Viñas del Vero - <i>Chardonay</i>	6	23
Losada - <i>Godello</i>		26
Habla de ti...		28
Beronia Verdejo		21

Tintos

Acustic - 2017, <i>D.O Montsant</i>		24
La Montesa - 100% <i>Garnacha negra, D.O Rioja</i>	7	28
Pago de los Capellanes crianza - 2020 <i>D.O Ribera del Duero</i>		37
Coca i Fito Nu - 2019, <i>Vino Natural, D.O Montsant</i>		32
Refilat - <i>Tempranillo - D.O Penedés</i>	5	20

Rosado

Rosat de Mitjanit - <i>D.O Montsant Garnatxa</i>	6	24
--	---	----

Cavas

Recaredo - <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>		34
Vilarnau - <i>Macabeo, Parellada, Sant Sadurni d'Ánoia</i>	6	23