

Lunch Menu · Menu du Midi

Santa
VERMUTERIA

● STARTERS · ENTRÉES

La Santa appetizer with mussels and razor clams (Supl. +2 €)

Apéritif La Santa aux moules et couteaux (Supl. +2 €)

'La Santa' vermouth-style seafood salad / Salpicón au vermouth 'La Santa'

Homemade potato salad with egg and asparagus

Macédoine maison avec œuf et asperges

Cuttlefish timbale with aioli and prawn parmentier

Timbale de seiche à l'aioli et parmentier de crevettes

Catalan salad with Miró Vermouth vinaigrette

Salade catalane avec vinaigrette au Vermut Miró

Bolognese macaroni gratin with cheddar and mozzarella

Macaronis à la bolognaise gratinés au cheddar et à la mozzarella

XL beef cannelloni with foie and truffle

Cannellonis XL de bœuf au foie gras et à la truffe

Traditional Catalan flatbread with Alforja sausage

Fougasse catalane à la saucisse d'Alforja

Broken eggs with roasted bacon, potatoes, and a cream of sobrassada, honey, and mustard

Œufs cassés au lard grillé, pommes de terre et crème de sobrassada, miel et moutarde

● MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

300g ribeye steak with potatoes and Padrón peppers (Supl. +4 €)

Entrecôte de 300 g avec pommes de terre et poivrons de Padrón (Supl. +4 €)

Pork cheek roasted with Miró Vermouth on pear parmentier

Joue de porc rôtie au Vermut Miró sur parmentier de poire

Alforja sausage with beans and tomato

Saucisse d'Alforja aux haricots blancs et tomate

Baked hake with samfaina (traditional vegetable sauce)

Colin au four avec samfaina (ratatouille catalane)

"A la llauna" cod with confit leek and roasted vegetables (Supl. +3 €)

Morue à la llauna au poireau confit et "escalivade" (Supl. +3 €)

Monkfish tail with fried garlic and onion potatoes (Supl. +4 €)

Queue de lotte aux éclats d'ail et pommes de terre à l'oignon (Supl. +4 €)

Creamy rice with pork flank steak, seasonal mushrooms, and black sausage

Riz onctueux au 'secret' de porc, champignons de saison et boudin noir

Grilled beef skirt steak / Hampe de bœuf à la braise

La Santa style beef tripe / Tripes de bœuf à la mode La Santa

● DESSERTS

Chocolate bonbon cake / Gâteau au chocolat

Homemade Tarte Tatin / Tarte Tatin maison

Pineapple carpaccio / Carpaccio d'ananas

Small beer, glass of wine or water and bread included / Demi-pression, verre de vin ou eau et pain inclus



Working days from Monday to Friday **20,90 €**
Jours ouvrables du lundi au vendredi IVA incl.

Holidays, Saturday and Sunday **26,90 €**
Jours fériés, samedi et dimanche IVA incl.