

NITS DE

Derenata

A SANT PERE DEL BOSC

★★★★★

DIMECRES

Ostres Gillardeau núm. 2 amb gel de fonoll,
oli d'alfàbrega, caviar d'oli i acompanyades
d'una copa de cava (3 u.)

21.00€

Vieires a la brasa amb parmentier i
papada ibèrica, carxofes confitades de la
Conca i salsa d'Oporto

21.00€

Gambes fresques de Blanes
cinc unitats a la brasa

38.50€

Cecina d'Astorga curada amb nou ratllada,
encurtits i vinagreta de llima

16.00€

Anxoves de l'Escala acompanyades de pa
de coca de Folgueroles amb tomàquet

22.00€

La sardina, marinada i fumada amb taronja,
melmelada de tomàquet i guacamole

3.90€/u.

Pernil ibèric de gla extremeny, tallat a
mà, amb pa de coca de Folgueroles i
tomàquet

29.50€

Amanida de ventresca de tonyina
confitada amb verdures baby, tomàquets
ecològics i reducció de balsàmic

14.50€

Carpaccio de gamba blanca de Huelva
amanit amb oli de marisc, safrà i
cruixent d'alga

24.00€

Caviar Oscietra amb festuc iranià,
mantega fumada, oli d'avellana i teules
de pa cruixent

85.00€

Caneló de cua de bou i beixamel
trufada amb carbassa, reducció de vi
SPdB i encenalls de parmesà

14.50€

Carpaccio de vedella amb vinagreta
de tòfona negra i encenalls de
parmesà curat

22.50€

Filet de vedella a la brasa amb foie i salsa
d'Oporto, acompanyat de patata
laminada i verdures baby

32.00€

Llom de llobarro salvatge a la brasa amb
romesco, calçots del Maresme, carxofes,
pols d'oliva negra i piparres

18.00€

POSTRES

Cremós de mango amb escuma de
xocolata blanca Valrhona

8.50€

Crema de llimona i merenga de dues
textures amb streusel, gel de llima i
gelat de llima verda

9.50€

Pastís de formatge tebi especiat i
fumat amb salsa de mango

7.50€

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

6.50€

* Suplement artístic: 5€ per persona

NITS DE

Serenata

A SANT PERE DEL BOSC

★★★★★

Ostres Gillardeau núm. 2 amb gel de fonoll,
oli d'alfàbrega, caviar d'oli i acompanyades
d'una copa de cava (3 u.)

21.00€

La patata brava laminada acompanyada
de salsa de xoriço fumat, chipotle i alloli
d'all negre

6.80€

Gambes fresques de Blanes
cinc unitats a la brasa

38.50€

Cecina d'Astorga curada amb nou ratllada,
encurtits i vinagreta de llima

16.00€

Anxoves de l'Escala acompanyades de pa
de coca de Folgueroles amb tomàquet

22.00€

La sardina, marinada i fumada amb taronja,
melmelada de tomàquet i guacamole

3.90€/u.

Pernil ibèric de gla extremeny, tallat a
mà, amb pa de coca de Folgueroles i
tomàquet

29.50€

Amanida de ventresca de tonyina
confitada amb verdures baby, tomàquets
ecològics i reducció de balsàmic

14.50€

Carpaccio de gamba blanca de Huelva
amanit amb oli de marisc, safrà i
cruixent d'alga

24.00€

Caviar Oscietra amb festuc iranià,
mantega fumada, oli d'avellana i teules
de pa cruixent

85.00€

Caneló de cua de bou i beixamel
trufada amb carbassa, reducció de vi
SPdB i encenalls de parmesà

14.50€

Carpaccio de vedella amb vinagreta
de tòfona negra i encenalls de
parmesà curat

22.50€

Magret d'ànec de l'Empordà servit amb
salsa d'Oporto, fruits vermells, milfulls de
patata i verdures baby

18.00€

Turbot salvatge a la brasa acompanyat de
carbassa, reducció del seu suc i verdures
baby saltejades

24.00€

POSTRES

Cremós de mango amb escuma de
xocolata blanca Valrhona

8.50€

Crema de llimona i merenga de dues
textures amb streusel, gel de llima i
gelat de llima verda

9.50€

Pastís de formatge tebi especiat i
fumat amb salsa de mango

7.50€

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

6.50€

Herenata
NITS DE
A SANT PERE DEL BOSC
★★★★★

Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla	Patates fregides cruixents amb ou ferrat, encenalls de pernil ibèric extremeny, foie “Sarrade” curat i oli de tòfona
2.40€/u.	14.80€
Croquetes casolanes de pollastre de pagès	Cecina d'Astorga curada amb nou ratllada, encurtits i vinagreta de llima
1.50€/u.	16.00€
Croquetes casolanes de bolets silvestres	La sardina, marinada i fumada amb taronja, melmelada de tomàquet i guacamole
1.80€/u.	3.90€/u.
Ostres Gillaardeau núm. 2 amb gel de fonoll, oli d'alfàbrega, caviar d'oli i acompanyades d'una copa de cava (3 u.)	Amanida de ventresca de tonyina confitada amb verdures baby, tomàquets ecològics i reducció de balsàmic
21.00€	14.50€
Gambes fresques de Blanes cinc unitats a la brasa	Caviar Oscietra amb festuc iranià, mantega fumada, oli d'avellana i teules de pa cruixent
38.50€	85.00€
Pernil ibèric de gla extremeny, tallat a mà, amb pa de coca de Folgueroles i tomàquet	Anxoves de l'Escala acompanyades de pa de coca de Folgueroles amb tomàquet
29.50€	22.00€
Carpaccio de gamba blanca de Huelva amanit amb oli de marisc, safrà i cruixent d'alga	Carpaccio de vedella amb vinagreta de tòfona negra i encenalls de parmesà curat
24.00€	22.50€
Caneló de cua de bou i beixamel trufada amb carbassa, reducció de vi SPdB i encenalls de parmesà	Tataki de llom de tonyina “Balfegó”, perles d'OOVE amb crema d'ametlles tendres, suc d'olives Gordal, polpa de tomàquet i alfàbrega
14.50€	27.50€
Txuletó de vaca vella madurada acompanyat de pebrots baby rostits i patates cruixents	Llom de llobarro salvatge a la brasa amb romesco acompanyat de calçots del Maresme, carxofes, pols d'oliva negra i piparres
58.50€	18.00€
Melós de xai amb puré de topinambur i verdures saltades	
22.00€	

POSTRES

Cremós de mango amb escuma de xocolata blanca Valrhona	Crema de llimona i merenga de dues textures amb streusel, gel de llima i gelat de llima verda
8.50€	9.50€
Pastís de formatge tebi especiat i fumat amb salsa de mango	Tiramisú casolà, la nostra recepta especial
7.50€	6.50€

* *Suplement artístic: 5€ per persona*