

Serenata

NITS DE
A SANT PERE DEL BOSC
★★★★★

Ostras Gillardeau n.º 2 con gel de hinojo (3 unidades) presentadas con aceite de albahaca, caviar de aceite y acompañadas de copa de cava

21.00€

Vieiras a la brasa con parmentier y papada ibérica acompañadas con alcachofas confitadas de la Conca y salsa de Oporto

21.00€

Gambas frescas de Blanes cinco unidades cocidas a la brasa

38.50€

Cecina de Astorga curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima

16.00€

Anchoas de L'Escala acompañadas con pan de coca de Folgueroles y tomate

22.00€

La Sardina, marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate y guacamole

3.90€/u.

Jamón ibérico de bellota procedente de Extremadura, cortado a mano, con pan de coca de Folgueroles y tomate

29.50€

Ensalada de ventresca de atún confitado con verduritas baby, tomates ecológicos y vinagreta de reducción de balsámico

14.50€

Carpaccio de gamba blanca de Huelva aderezado con aceite de marisco, azafrán y crujiente de alga

24.00€

Caviar Oscietra con pistacho iraní, mantequilla ahumada, aceite de avellana y tejas de pan crujiente

85.00€

Canelón de rabo de toro y bechamel trufada con calabaza, reducción de vino SPdB y lascas de parmesano

14.50€

Carpaccio de ternera con vinagreta de trufa negra y lascas de parmesano curado

22.50€

Solomillo de ternera a la brasa con foie acabado con salsa de Oporto, y acompañado de patata laminada y verduras baby

32.00€

Lomo de lubina salvaje a la brasa con romesco acompañado con calçots del Maresme, alcachofas, polvo de aceituna negra y piparras

18.00€

POSTRES

Cremoso de mango con espuma de chocolate blanco Valrhona

8.50€

Crema de limón y merengue dos texturas con streusel, gel de lima y helado de limón verde

9.50€

Tarta de queso tibia especiada y ahumada con salsa de mango

7.50€

Tiramisú casero, nuestra receta especial

6.50€

Serenata

NITS DE
A SANT PERE DEL BOSCH
★★★★★

Ostras Gillaudeau n.º 2 con gel de hinojo (3 unidades) presentadas con aceite de albahaca, caviar de aceite y acompañadas de copa de cava

21.00€

La patata brava laminada acompañada de salsa de chorizo ahumado, chipotle y alioli de ajo negro

6.80€

Gambas frescas de Blanes cinco unidades cocidas a la brasa

38.50€

Cecina de Astorga curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima

16.00€

Anchoas de L'Escala acompañadas con pan de coca de Folgueroles y tomate

22.00€

La Sardina, marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate y guacamole

3.90€/u.

Jamón ibérico de bellota procedente de Extremadura, cortado a mano, con pan de coca de Folgueroles y tomate

29.50€

Ensalada de ventresca de atún confitado con verduritas baby, tomates ecológicos y vinagreta de reducción de balsámico

14.50€

Carpaccio de gamba blanca de Huelva aderezado con aceite de marisco, azafrán y crujiente de alga

24.00€

Caviar Oscietra con pistacho iraní, mantequilla ahumada, aceite de avellana y tejas de pan crujiente

85.00€

Canelón de rabo de toro y bechamel trufada con calabaza, reducción de vino SPdB y lascas de parmesano

14.50€

Carpaccio de ternera con vinagreta de trufa negra y lascas de parmesano curado

22.50€

Magret de pato del Empordà servido con salsa de Oporto, frutos rojos, milhojas de patata y verduritas baby

18.00€

Rodaballo salvaje a la brasa acompañado con calabaza, reducción de su jugo y verduritas baby salteadas

24.00€

POSTRES

Cremoso de mango con espuma de chocolate blanco Valrhona

8.50€

Crema de limón y merengue dos texturas con streusel, gel de lima y helado de limón verde

9.50€

Tarta de queso tibia especiada y ahumada con salsa de mango

7.50€

Tiramisú casero, nuestra receta especial

6.50€

Serenata

NITS DE
A SANT PERE DEL BOSCH
★★★★★

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota

2.40€/u.

Croquetas caseras de pollo de corral

1.50€/u.

Croquetas caseras de boletus silvestres

1.80€/u.

Ostras Gillaudeau n.º 2 con gel de hinojo
(3 unidades) presentadas con aceite de albahaca,
caviar de aceite y acompañadas de copa de cava

21.00€

Gambas frescas de Blanes
cinco unidades cocidas a la brasa

38.50€

Jamón ibérico de bellota procedente de
Extremadura, cortado a mano, con pan
de coca de Folgueroles y tomate

29.50€

Carpaccio de gamba blanca de Huelva
aderezado con aceite de marisco, azafrán
y crujiente de alga

24.00€

Canelón de rabo de toro y bechamel
trufada con calabaza, reducción de
vino SPdB y lascas de parmesano

14.50€

Chuletón de vaca vieja madurada
acompañado con pimientos baby asados
y patatas crujientes

58.50€

Meloso de cordero con puré de
tupinambo y verduras salteadas

22.00€

Patatas fritas crujientes con huevo frito,
lascas de jamón ibérico extremeño, foie
"Sarrade" curado y aceite de trufa

14.80€

Cecina de Astorga curada con nuez
rallada, encurtidos y vinagreta de lima

16.00€

La Sardina, marinada y ahumada con
naranja, mermelada de tomate y guacamole

3.90€/u.

Ensalada de ventresca de atún confitado
con verduritas baby, tomates ecológicos
y vinagreta de reducción de balsámico

14.50€

Caviar Oscietra con pistacho iraní,
mantequilla ahumada, aceite de avellana
y tejas de pan crujiente

85.00€

Anchoas de L'Escala acompañadas con
pan de coca de Folgueroles y tomate

22.00€

Carpaccio de ternera con vinagreta de trufa
negra y lascas de parmesano curado

22.50€

Tataki de lomo de atún "Balfegó" y perlas de
AOVE con crema de almendras tiernas, jugo de
aceitunas Gordal, pulpa de tomate y albahaca

27.50€

Lomo de lubina salvaje a la brasa con romesco
acompañado con calçots del Maresme,
alcachofas, polvo de aceituna negra y piparras

18.00€

POSTRES

Cremoso de mango con espuma de
chocolate blanco Valrhona

8.50€

Tarta de queso tibia especiada y
ahumada con salsa de mango

7.50€

Crema de limón y merengue dos
texturas con streusel, gel de lima y
helado de limón verde

9.50€

Tiramisú casero, nuestra receta especial

6.50€