

La Carta

Sant Pere
RESTAURANT

Per compartir

Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla	  	3.00€/u.
Croquetes casolanes de porro brasejat, parmesà i cansalada ibèrica	  	3.00€/u.
Croquetes casolanes de gamba vermella amb bisque de marisc	    	3.00€/u.
Pernil ibèric de gla		29.50€
<i>tallat a mà, amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet</i>		
Selecció de formatges D.O. catalans	  	18.50€
<i>servits amb melmelada de figues, fruits secs i pics de pa</i>		
Llagostins cruixents estil oriental	  	16.50€
<i>acompanyats de salsa sweet chili lleugerament picant</i>		
La Sardina		4.20€/u.
<i>marinada i fumada amb taronja, melmelada de tomàquet i guacamole</i>		
Ostres Gillaudeau n.º 2		23.00€
<i>3 unitats al natural o a la brasa</i>		
Cecina de León		18.00€
<i>curada amb nou ratllada, envinagrats i vinagreta de llima</i>		
La patata brava laminada		9.80€
<i>acompanyada de salsa brava especiada i allioli d'all negre</i>		
Caviar Oscietra	    	90.00€
<i>cmb festuc iranià, mantega fumada i blinis</i>		
“Pernil” de tonyina vermella del Mediterrani	 	28.00€
<i>ventresca curada tallada fina com un pernil, amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet</i>		

Entrants

Amanida de temporada	 	16.80€
<i>brots tendres, cirera encurtida, cogombre osmotitzat, préssec, pipes de gira-sol i vinagreta cítrica d'alfàbrega</i>		
Amanida de tomàquets km 0	  	19.50€
<i>burrata italiana amb ceba de Figueres encurtida, pinyons torrats, parmesà i alfàbrega</i>		
Carpaccio de gamba blanca de Huelva	 	26.50€
<i>amanit amb oli de marisc, safrà, pols de festuc i cruixent d'alga</i>		
Ous trencats amb pernil ibèric extremeny		16.00€
<i>foie curat i patates, amb un toc de vainilla i tòfona</i>		
Tàrtar de tonyina Balfegó	 	29.00€
<i>fumat amb ous de truita, alga wakame i gaspatxo de tomàquet verd</i>		
Crema freda de temporada		18.50€
<i>de tomàquets rostits, amb gel de menta, tomàquets cherry passificats i cogombre</i>		
Sashimi de bonítol	  	21.50€
<i>en escabetx cítric, acompanyat d'ajoblanco de festuc, piparres, raïm i albercoc</i>		

Vieires a la brasa 🍷 🌿 27.00€
amb cremós de coliflor torrada, papada ibèrica, espàrrec verd i cítrics

Espàrrec blanc i verd a la brasa 🍷 🍷 🍷 19.50€
amb beurre blanc fumada, avellana torrada i rovell d'ou curat

Gambes de Blanes a la sal (5 u.) 🍷 55.00€

Arrossos

Arròs de sípia i calamar 🍷 🍷 🍷 28.00€
amb ventresca de bonítol, pebrot vermell rostit i piparres

Arròs melós amb carpaccio de gamba vermella 🍷 🍷 🍷 🍷 32.00€
carbassó a la brasa i emulsió de pesto

Arròs de mar i muntanya 🍷 26.50€
amb ploma ibèrica a la brasa amb romaní i allioli

Risotto d'estiu 🍷 19.50€
llima, maduixetes i alfàbrega

Peixos

Llenguado a la brasa 🍷 🍷 32.00€
amb salsa beurre blanc i tocs mediterranis: menta, taronja i llimona

Lluç al vapor 🍷 26.00€
amb velouté de pèsols, tirabecs, tomàquet cherry groc, alfàbrega i llimona

Turbot a la brasa 🌿 🍷 🍷 🍷 30.50€
amb puré de blat de moro torrat, mantega noisette, mini verduretes, ametlla i pa d'all negre

Peix de llotja a la brasa 🍷 S/M€
amb vinagreta a l'estil Getaria, acompanyat de mini verduretes saltades

Carns

Coquelette rostida amb herbes aromàtiques 24.50€
servida amb suc de la seva cocció al llúpol, xalotes caramel·litzades i patata ratte

Ànec salvatge en tres textures 32.00€
burger especiada de les seves cuixes, pit rostit, paté del seu fetge amb tòfona, bolets i consomé

Filet de vedella a la brasa 🍷 35.00€
acompanyat de salsa d'Oporto, làmina de foie, verduretes i milfulls de patata

Txuletó de vaca vella madurada 75.00€
acompanyat de pebrots baby rostits i patates cruixents

Coll de xai cuït a baixa temperatura 🍷 🍷 26.50€
amb puré de porros rostits, cireres i albercoc, amb salsa de la seva cocció al timó llimoner

Postres

Cheesecake cremós    	8.50€
<i>de galeta Lotus amb toffee salat</i>	
Llimona en textures 	10.50€
<i>amb oli d'oliva i merenga seca</i>	
Piruleta de maduixa reinterpretada amb caramel  	12.80€
<i>una mossegada fresca i cruixent, una picada d'ullet dolça que desperta nostàlgia</i>	
Maduixes del Maresme, formatge i menta  	13.50€
<i>sorbet de maduixa, tàrtar de maduixes marinades, gel de maduixa, maduixetes blanques, formatge fresc amb cítrics, pebre rosa, crumble i menta</i>	
Cremós de mango amb gelat de fruita de la passió  	11.50€
<i>escuma de xocolata blanca, coco i coriandre</i>	
Tiramisú casolà de Kinder Bueno     	9.50€
<i>la nostra recepta especial</i>	
Cireres, xocolata blanca torrada i alfàbrega   	11.00€
<i>granissat de cireres, cireres macerades, mousse lleugera de xocolata blanca torrada, crumble i gel d'alfàbrega</i>	
Gelats artesans     	5.50€
<i>mango, mandarina, maduixa, llima, fruita de la passió, alfàbrega, xocolata, vainilla, avellana, pera, mató, galeta especiada i mojito</i>	