

La Carta

Sant Pere
RESTAURANT

Para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota 🌾 🍷 🍷	3.00€/u.
Croquetas caseras de puerro braseado, parmesano y panceta ibérica 🌾 🍷 🍷	3.00€/u.
Croquetas caseras de gamba roja con bisque de marisco 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷	3.00€/u.
Jamón ibérico de bellota 🌾	29.50€
<i>cortado a mano, con pan de coca de Folgueroles con tomate</i>	
Selección de quesos D.O. catalanes 🌾 🍷 🍷	18.50€
<i>servidos con mermelada de higos, frutos secos y picos de pan</i>	
Langostinos crujientes estilo oriental 🌾 🍷 🍷	16.50€
<i>acompañados de salsa sweet chili ligeramente picante</i>	
La Sardina 🍷	4.20€/u.
<i>marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate y guacamole</i>	
Ostras Gillardeau n.º 2 🍷	23.00€
<i>3 unidades al natural o a la brasa</i>	
Cecina de León 🍷	18.00€
<i>curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima</i>	
La patata brava laminada 🍷	9.80€
<i>acompañada de salsa brava especiada y alioli de ajo negro</i>	
Caviar Oscietra 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷	90.00€
<i>con pistacho iraní, mantequilla ahumada y blinis</i>	
Jamón de mar de atún rojo del Mediterráneo 🌾 🍷	28.00€
<i>corte fino de ventresca curada como jamón, con pan de coca de Folgueroles con tomate</i>	

Entrantes

Ensalada de temporada 🍷 🍷	16.80€
<i>brotes tiernos, cereza encurtida, pepino osmotizado, melocotón, pipas de girasol y vinagreta cítrica de albahaca</i>	
Ensalada de tomates km 0 🍷 🍷 🍷	19.50€
<i>burrata italiana con cebolla de Figueres encurtida, piñones tostados, parmesano y albahaca</i>	
Carpaccio de gamba blanca de Huelva 🍷 🍷	26.50€
<i>aderezado con aceite de marisco, azafrán, pistacho en polvo y crujiente de alga</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico extremeño 🍷	16.00€
<i>foie curado y patatas, con un toque de vainilla y trufa</i>	
Tartar de atún Balfegó 🍷 🍷	29.00€
<i>ahumado con huevas de trucha, alga wakame y gazpacho de tomate verde</i>	
Crema fría de temporada	18.50€
<i>de tomates asados, con gel de menta, tomates cherry pasificados y pepino</i>	
Sashimi de bonito 🍷 🍷 🍷	21.50€
<i>en escabeche cítrico, acompañado de ajoblanco de pistacho, piparras, uvas y albaricoque</i>	

Vieiras a la brasa 🍷 🌿	27.00€
<i>con cremoso de coliflor tostada, papada ibérica, espárrago verde y cítricos</i>	
Espárrago blanco y verde a la brasa 🍷 🍷 🍷	19.50€
<i>beurre blanc ahumada, avellana tostada y yema de huevo curada</i>	
Gambas de Blanes a la sal (5 u) 🍷	55.00€

Arroces

Arroz de sepia y calamar 🍷 🍷 🍷	28.00€
<i>con ventresca de bonito, pimiento rojo asado y piparras</i>	
Arroz meloso con carpaccio de gamba roja 🍷 🍷 🍷 🍷	32.00€
<i>calabacín a la brasa y emulsión de pesto</i>	
Arroz mar y montaña 🍷	26.50€
<i>con pluma ibérica a la brasa con romero y alioli</i>	
Risotto de verano 🍷	19.50€
<i>lima, fresitas y albahaca</i>	

Pescados

Lenguado a la brasa 🍷 🍷	32.00€
<i>con salsa beurre blanc y toques mediterráneos: menta, naranja y limón</i>	
Merluza al vapor 🍷	26.00€
<i>con velouté de guisantes, tirabeques, tomate cherry amarillo, albahaca y limón</i>	
Rodaballo a la brasa 🍷 🍷 🍷 🍷	30.50€
<i>con puré de maíz tostado, mantequilla noisette, mini verduritas, almendra y pan de ajo negro</i>	
Pescado de lonja a la brasa 🍷	S/M€
<i>con vinagreta al estilo Getaria, acompañado de mini verduritas salteadas</i>	

Carnes

Coquelette rustido con hierbas aromáticas	24.50€
<i>servido con jugo de su cocción al lúpulo, chalotas caramelizadas y patata ratte</i>	
Pato silvestre en tres texturas:	32.00€
<i>burger especiada de sus muslos, pechuga asada, paté de su hígado con trufa, setas y consomé</i>	
Solomillo a la brasa acompañado de salsa de Oporto 🍷	35.00€
<i>lámina de foie, verduritas y milhojas de patata</i>	
Chuletón de vaca vieja madurada	75.00€
<i>acompañado con pimientos baby asados y patatas crujientes</i>	
Cuello de cordero cocido a baja temperatura 🍷 🍷	26.50€
<i>con puré de puerros asados, cerezas y albaricoque, con salsa de su cocción al tomillo limonero</i>	

Postres

Cheesecake cremoso    	8.50€
<i>de galleta Lotus con toffee salado</i>	
Limón en texturas 	10.50€
<i>aceite de oliva y merengue seco</i>	
Piruleta de fresa reinterpretada con caramelo  	12.80€
<i>un bocado fresco y crujiente, un guiño dulce que despierta nostalgia</i>	
Fresas del Maresme, queso y hierbabuena  	13.50€
<i>sorbete de fresa, tartar de fresas marinadas, gel de fresa, fresitas blancas, queso fresco con cítricos, pimienta rosa, crumble y hierbabuena</i>	
Cremoso de mango con helado de fruta de la pasión  	11.50€
<i>espuma de chocolate blanco, coco y cilantro</i>	
Tiramisú casero de Kinder Bueno     	9.50€
<i>nuestra receta especial</i>	
Cerezas, chocolate blanco tostado y albahaca   	11.00€
<i>granizado de cerezas, cerezas maceradas, mousse ligero de chocolate blanco tostado, crumble y gel de albahaca</i>	
Helados artesanos     	5.50€
<i>mango, mandarina, fresa, lima, fruta de la pasión, albahaca, chocolate, vainilla, avellana, pera, requesón, galleta especiada y mojito</i>	



gluten



lácteos



huevos



soja



sulfitos



frutos
de cáscara



sésamo



cacahuets



moluscos



crustáceos



pescado



mostaza



altramuces



apio