

Le Menu

Sant Pere
RESTAURANT

A partager

Croquettes maison de jambon ibérique de bellota	3.00€/u.
Croquettes maison de poireau braisé, parmesan et poitrine ibérique	3.00€/u.
Croquettes maison de crevette rouge et bisque de crustacés	3.00€/u.
Jambon ibérique de bellota <i>coupé à la main, accompagné de pain coca de Folgueroles à la tomate</i>	29.50€
Sélection de fromages A.O.P. catalans <i>servis avec confiture de figues, fruits secs et gressins</i>	18.50€
Crevettes croustillantes à l'orientale <i>accompagnées d'une sauce sweet chili légèrement relevée</i>	16.50€
La Sardine <i>marinée et fumée à l'orange, confiture de tomate et guacamole</i>	4.20€/u.
Huîtres Gillardeau n° 2 <i>3 pièces, nature ou grillées</i>	23.00€
Cecina de León <i>viande de bœuf séchée, servie avec noix râpée, pickles et vinaigrette au citron vert</i>	18.00€
La pomme de terre brava laminée <i>accompagnée de sauce brava épicée et d'aïoli à l'ail noir</i>	9.80€
Caviar Oscietra <i>avec pistaches iraniennes, beurre fumé et blinis</i>	90.00€
« Jambon » de thon rouge de Méditerranée <i>finies tranches de ventrèche maturée comme un jambon, servies avec pain coca de Folgueroles à la tomate</i>	28.00€

Entrées

Salade de saison <i>jeunes pousses, cerise marinée, concombre osmosé, pêche, graines de tournesol et vinaigrette citronnée au basilic</i>	16.80€
Salade de tomates km 0 <i>burrata italienne, oignon de Figueres mariné, pignons de pin torréfiés, parmesan et basilic</i>	19.50€
Carpaccio de crevette blanche de Huelva <i>assaisonné à l'huile de crustacés, safran, poudre de pistache et croustillant d'algue</i>	26.50€
Œufs brouillés façon "huevos rotos" au jambon ibérique d'Estrémadure <i>foie gras mûré et pommes de terre, avec une touche de vanille et de truffe</i>	16.00€
Tartare de thon Balfegó <i>fumé, avec œufs de truite, algue wakamé et gaspacho de tomate verte</i>	29.00€
Crème froide de saison <i>de tomates rôties, gel de menthe, tomates cerises confites et concombre</i>	18.50€
Sashimi de bonite <i>en escabèche d'agrumes, accompagné d'ajoblanco à la pistache, piparras, raisins et abricot</i>	21.50€

Saint-Jacques grillées 🍷 🌿	27.00€
<i>avec crème de chou-fleur rôti, bajoue ibérique, asperge verte et agrumes</i>	
Asperges blanches et vertes grillées 🍷 🍷 🌿	19.50€
<i>avec beurre blanc fumé, noisettes torréfiées et jaune d'œuf mûr</i>	
Crevettes de Blanes au sel (5 pièces) 🍷	55.00€

Spécialités de riz

Riz à la seiche et au calmar 🍷 🍷 🐙	28.00€
<i>avec ventrèche de bonite, poivron rouge rôti et piparras</i>	
Riz crémeux au carpaccio de crevette rouge 🍷 🌿 🍷 🍷	32.00€
<i>courgette grillée et émulsion de pesto</i>	
Riz mer et montagne 🍷	26.50€
<i>avec pluma ibérique grillée, romarin et aioli</i>	
Risotto d'été 🍷	19.50€
<i>citron vert, fraises des bois et basilic</i>	

Poissons

Sole grillée 🍷 🐟	32.00€
<i>avec sauce beurre blanc et notes méditerranéennes de menthe, orange et citron</i>	
Merlu vapeur 🐟	26.00€
<i>avec velouté de petits pois, pois gourmands, tomate cerise jaune, basilic et citron</i>	
Turbot grillé 🌿 🍷 🌿 🐟	30.50€
<i>avec purée de maïs torréfié, beurre noisette, mini-légumes, amandes et pain à l'ail noir</i>	
Poisson de la criée grillé 🐟	S/M€
<i>avec vinaigrette façon Getaria et mini-légumes sautés</i>	

Viandes

Coquelette rôtie aux herbes aromatiques	24.50€
<i>servie avec jus de cuisson infusé au houblon, échalotes caramélisées et pommes de terre ratte</i>	
Canard sauvage en trois textures	32.00€
<i>burger épicé de cuisse, magret rôti, pâté de foie à la truffe, champignons et consommé</i>	
Filet de bœuf grillé 🍷 🍷	35.00€
<i>accompagné d'une sauce au Porto, copeau de foie gras, mini-légumes et millefeuille de pommes de terre</i>	
Côte de bœuf mûrie de vache de réforme	75.00€
<i>accompagnée de mini-poivrons rôtis et de pommes de terre croustillantes</i>	
Collier d'agneau cuit à basse température 🍷 🍷	26.50€
<i>avec purée de poireaux rôtis, cerises et abricot, sauce de cuisson au thym citron</i>	

Desserts

Cheesecake crémeux au biscuit Lotus    	8.50€
<i>et caramel salé</i>	
Citron en textures 	10.50€
<i>huile d'olive et meringue sèche</i>	
Sucette à la fraise revisitée au caramel  	12.80€
<i>une bouchée fraîche et croustillante, un clin d'œil gourmand à la nostalgie</i>	
Fraises du Maresme, fromage frais et menthe  	13.50€
<i>sorbet à la fraise, tartare de fraises marinées, gel de fraise, fraises blanches, fromage frais aux agrumes, poivre rose, crumble et menthe</i>	
Crémeux de mangue et glace au fruit de la passion  	11.50€
<i>mousse au chocolat blanc, noix de coco et coriandre</i>	
Tiramisu maison au Kinder Bueno     	9.50€
<i>notre recette signature</i>	
Cerises, chocolat blanc torréfié et basilic   	11.00€
<i>granité de cerises, cerises macérées, mousse légère de chocolat blanc torréfié, crumble et gel de basilic</i>	
Glaces artisanales     	5.50€
<i>mangue, mandarine, fraise, citron vert, fruit de la passion, basilic, chocolat, vanille, noisette, poire, fromage frais, biscuit épicé et mojito</i>	