

 NITS DE
Serenata
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€

Gambes fresques de Blanes
cinc unitats a la brasa

38.50€

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

85.00€

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€

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

21.00€

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

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

6.50€

Pastís de formatge tebi especiat i
fumat amb salsa de mango

7.50€

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

9.50€

NITS DE L'Herminata

A SANT PERE DEL BOSCH

DIJOUS ★★★★★

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

6.80€

Gambes fresques de Blanes
cinc unitats a la brasa

38.50€

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

85.00€

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

29.50€

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

3.90€/u.

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

14.50€

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

18.00€

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

24.00€

POSTRES

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

6.50€

Pastís de formatge tebi especiat i
fumat amb salsa de mango

7.50€

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

9.50€

NITS DE Serenata

A SANT PERE DEL BOSC

DIVENDRES ★★★★★

Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla **2.40€/u.**

Croquetes casolanes de pollastre de pagès **1.50€/u.**

Croquetes casolanes de bolets silvestres **1.80€/u.**

Anxoves de L'Escala acompanyades amb
pa de coca de Folgueroles i tomàquet

22.00€

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

85.00€

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

16.00€

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

24.00€

Patates fregides cruixents amb ou ferrat,
encenalls de pernil ibèric extremeny, foie
"Sarrade" curat i oli de tòfona

14.80€

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

58.50€

Tataki de llom de tonyina "Balfegó", perles
d'OOVE amb crema d'ametlles tendres, suc
d'olives Gordal, polpa de tomàquet i alfàbrega

27.50€

POSTRES

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

6.50€

Pastís de formatge tebi especiat i
fumat amb salsa de mango

7.50€

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

9.50€