



Sant Pere

RESTAURANT

Entrants

Amanida de temporada:

enciams i brots verds, pastanaga, endívia vermella, préssec, maduixa, olives d'Aragó i vinagreta de mel

Carpaccio de Gamba de Blanes

El nostre caneló de foie, poma i anguila

Tomàquet de l'hort amb burrata italiana

Cremós de patata amb papada ibèrica confitada, vieires i el seu suc

Gambes Vermelles a la sal (3u)

Trencadissa d'ous ecològics amb patates i encenalls de foie

Mini mandonguilles de presa ibèrica amb salsa teriyake, salicòrnia, tomàquet de penjar i calamar de punxa

Verdures saltades amb cruixent de pernil ibèric

Anxoves del Cantàbric 00 amb oli d'oliva i pebre rosa

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca

Arrossos

Arròs sec d'espardenya i gamba vermella de Roses

Arròs caldós de Llamàntol

Arròs de verdures i bolets

Arròs negre amb sèpia, gambetes i all i oli suau

Del Mar

Turbot a la planxa amb verdures de temporada

Pop a la brasa amb parmentier de patata i ou a baixa temperatura i pols de bacó

Bacallà amb laminat de ceps i crema de parmesà

Gall de Sant Pere a la brasa

Llom de tonyina amb chutney de tomàquet i maionesa d'all negres

Festival de closca

De la Muntanya

Filet de vedella a la Brasa amb reducció d'Oporto i foie

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells

Pollastre de corral amb escamarlans i la seva salsa

Costellar de porc lacat amb mel i herbes

Garrí sense feina cruixent amb chutney de pinya

Txuletón de "vaca rubia" madurada 35 dies amb escalivada i la nostra patata

