



MENÚ ARRELS

PER COMPARTIR

Amanida de tomàquets km 0, ceba de Figueres envinagrada, burrata italiana, pinyons torrats i alfàbrega

Caneló de cua de bou guisada amb foie, beixamel trufada, reducció del seu suc i encenalls de parmesà

Assortiment de croquetes casolanes
'pollastre de pagès, boletus i pernil ibèric extremeny'

Steak tartar a l'estil de Sant Pere del Bosc

Crema especiada de carbassa amb fruits secs, tomàquets cherry pansificats, crema agra i oli de tòfona

PLAT PRINCIPAL

Rapet de costa a la marinera amb milfulls de patata i musclos Bouchot

Llom de llobarro salvatge a la brasa amb calçots, carxofes i piparres

Coll de xai a baixa temperatura acompanyat d'una picada mediterrània

Llom baix de vedella amb cremós de bròcoli, cruixent d'herbes aromàtiques, espinacs i terra de pipes

Arròs de verdures de temporada amb crema d'ametlles crues i tocs de safrà

POSTRES

Cremós de mango amb escuma de xocolata blanca Valrhona

Pa amb oli, xocolata 70% i sal 2.0

Tiramisú casolà, la nostra recepta especial

Sorbet de pera amb nous caramel·litzades i ratafia

Coulant de xocolata blanca Valrhona amb fruits vermells

Cafè o infusió

40€

Sant Pere
RESTAURANT