

MENÚ ORIGENS

especial tardor

PER COMPARTIR

Amanida de figues, poma, micuit, pinyons, formatge fresc i codonyat

Crema de bolets i castanyes, carbassa confitada i oli de tòfona

Tàrtar de tonyina Balfegó fumat, gaspatxo d'alvocat i tomàquet verd, kimchi i wakame

PLAT PRINCIPAL

Rajada a la brasa en escabetx de cafè, pastanaga, puré de xirivia i tàperes

Costellam de vedella yakiniku, rostit amb xocolata i salsifís

Ànec salvatge en textures amb bolets i consomé

Bacallà, suc emulsionat, ou de guatlla, espinacs i cebetes amb mel

Risotto de bolets amb carbassa, parmesà i oli de tòfona

POSTRES

Pastís de formatge, gelat de romaní i figues

Crema de xocolata, gelat de castanya, mousse de cafè,
biscuit de carbassa i grills de mandarina

Plàtan nixtamalitzat amb xocolata, gelat de formatge de cabra,
toffee de regalèssia i dolç de llet amb canyella

El Bosc de Tardor

*Crema de vainilla, poma, crema de passió, puré de carbassa, carbassa rostida, crumble
de xocolata amb fruits secs, merenga, sàlvia, cremós de xocolata i caramel, gelat de
llimona, pell de llimona, alfàbrega i biscuit cruixent de blat de moro i cacau*

Cafè o infusió

40€

Sant Pere
RESTAURANT