

MENÚ ORIGENS

especial otoño

PARA COMPARTIR

Ensalada de higos, manzana, micuit, piñones, queso fresco y membrillo

Crema de setas y castañas, calabaza confitada y aceite de trufa

Tartar de atún balfegó ahumado, gazpacho de aguacate y tomate verde, kimchi y wakame

PLATO PRINCIPAL

Raya a la brasa en escabeche de café, zanahoria, puré de chirivía y alcaparras

Costillar de ternera yakiniku, asado con chocolate y salsifís

Pato silvestre en texturas con setas y consomé

Bacalao, jugo emulsionado, huevo de codorniz, espinacas y cebollitas a la miel

Risotto de setas con calabaza, parmesano y aceite de trufa

POSTRES

Tarta de queso, helado de romero y higos

Crema de chocolate, helado de castaña, mousse de café,
bizcocho de calabaza y gajos de mandarina

Plátano nixtamalizado con chocolate, helado de queso de cabra,
toffee de regaliz y dulce de leche con canela

El Bosque de Otoño

*crema de vainilla, manzana, crema de pasión, puré de calabaza, calabaza asada,
crumble de chocolate con frutos secos, merengue, salvia, cremoso de chocolate de
caramelo, helado de limón, piel de limón, albahaca, bizcocho crujiente de maíz y cacao*

Café o infusión

40€

Sant Pere
RESTAURANT