

LA CARTA

Sant Pere
RESTAURANT

PER COMPARTIR

<i>Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla</i> 🌾🍷🍷	3.00 /u
<i>Croquetes casolanes de calçots amb romesco</i> 🌾🍷🍷	2.40 /u
<i>Croquetes casolanes de bacallà amb samfaina</i> 🌾🍷🍷🍷	2.80 /u

Pernil ibèric de gla 🌾
tallat a mà, amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 29.50

Selecció de formatges D.O. catalans 🍷🍷
servits amb melmelada de figues, fruits secs i bastonets de pa 18.50

Llagostins cruixents estil oriental 🍷
acompanyats de salsa sweet chili lleugerament picant 16.50

La Sardina 🌾🍷
marinada i fumada amb taronja, melmelada de tomàquet, caviar d'oli i guacamole 3.90 /u

Ostres Gillardeau n.º 2 🍷🍷🍷
3 unitats al natural o a la brasa 21.00

Cecina de Lleó 🍷🍷🍷
curada amb nou ratllada, envinagrats i vinagreta de llima 18.00

La patata brava laminada 🍷🍷🍷
acompanyada de salsa de xoriço fumat, chipotle i allioli d'all negre 7.50

Caviar Oscietra 🍷
amb festuc iranià, mantega fumada i blinis 85.00

Pernil de mar de tonyina vermella del Mediterrani 🌾
tall fi de ventresca curada, com pernil, amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 25.00

ENTRANTS

Amanida de tomàquets km 0 i burrata italiana 🍷🍷🍷🍷
amb ceba de Figueres envinagrada, pinyons torrats, parmesà i alfàbrega 19.50









Amanida de temporada amb faves tendres, brots i espàrrecs de marge
amb ravanets, tomàquet sec i maduixes del Maresme, amb vinagreta de mostassa 16.80

Carpaccio de gamba blanca de Huelva 🌾🍷🍷🍷
amanit amb oli de marisc, safrà, festuc en pols i cruixent d'alga 24.50

Ous trencats amb pernil ibèric, foie curat i patates 🍷
amb el toc especial de la vainilla i la tòfona 16.00

Caneló de peus de porc amb foie 🌾🍷🍷
amb beixamel de tòfona i suc del seu rostit 16.80



















Crema de temporada de pèsols frescos 🍷🍷🍷
amb gel de menta i papada ibèrica confitada 18.00

Vieires a la brasa amb papada ibèrica  	<i>acompanyades de parmentier de nap, carxofes confitades i salsa d'Oporto</i>	24.00
Tàrtar de tonyina Balfegó fumat   	<i>amb ous de truita de riu, alga wakame i gaspatxo de tomàquet verd</i>	28.00
Calçots a la brasa confitats     	<i>amb fruits secs, tomàquets passificats, gelat de romesco i pa de carbó</i>	19.00

LES NOSTRES CARNS

Filet Wellington     	<i>acompanyat de salsa d'Oporto, espinacs saltats i milfulls de patata</i>	34.00
Ànec salvatge en 3 textures   	<i>hamburguesa de les seves cuixes, pit rostit, paté de fetge amb tòfona, bolets i consomé</i>	28.00
Coll de xai cuit a baixa temperatura   	<i>amb trinxat especiat, puré de moniato i picada mediterrània</i>	24.00
Cua de vedella guisada    	<i>amb parmentier, cebetes caramel·litzades, remolatxa i pinya rostida</i>	21.00
Coquelet rostit amb herbes aromàtiques   	<i>servit amb el suc de la seva cocció amb llúpol, escalunyes caramel·litzades i patates</i>	22.00
Mitjana de vaca vella madurada	<i>acompanyada de pebrots baby rostits i patates cruixents</i>	70.00























ARROSSOS *mínim 2 persones*

Arròs caldós de cranc blau del Delta, amb sofregit i brou de marisc	30.00 /pers.
     	
Arròs a la marinera amb gambes	28.00 /pers.
    	
Arròs de carxofes i calçots amb escopinyes i salsa verda	25.00 /pers.
      	

DEL MAR

Turbot al pil-pil  	<i>amb arròs salvatge saltat, romesco, carxofes, pols d'oliva negra i bitxos en vinagre</i>	28.00
Rajada a la brasa en escabetx de cafè i pastanaga   	<i>amb mosaic de purés de verdures, xirivia i tàperes</i>	24.00
Bacallà en emulsió del seu suc    	<i>amb purrusalda, espinacs, ou de guatlla i cebetes a la mel</i>	22.00
Llenguado a la brasa amb salsa beurre blanc   	<i>i uns tocs mediterranis: alfàbrega, taronja i llimona</i>	32.00

POSTRES CASOLANES

Cheesecake cremós de galeta Lotus amb toffee salat	7.80
  	
La nostra versió de xocolata amb xurros	10.00
 	
Crema de mandarina, merenga en dues textures, gelat de mandarina i menta	10.50
  	
Textures de crispetes dolces i salades, amb caramel i xocolata blanca torrada	9.80
   	
Cremós de mango amb gelat de fruita de la passió <i>amb escuma de xocolata blanca, coco i cilantre</i>	10.80
  	
Piruleta de maduixa reinterpretada amb caramel <i>un mos fresc i cruixent, un toc dolç que desperta la nostàlgia</i>	12.80
   	
Gelats artesans <i>mango, mandarina, maduixa, llima verda, fruita de la passió, alfàbrega, xocolata, vainilla, avellanes, mató, galeta especiada, mojito...</i>	5.00
  	



gluten



lactics



ous



soja



sulfits



fruits secs
amb closca



sèsam



cacauets



mol·luscos



crustacis



peix



mostassa



altràmusses



api