






ESSÈNCIA

Menú degustació gastronòmic

PER COMENÇAR




Tàrtar de tonyina Balfegó fumat, amb ous de truita, alga wakame i gaspatxo de tomàquet verd   

Calçots a la brasa confitats, amb fruits secs, tomàquets pasificats, gelat de romesco i pa de carbó     

Gamba fresca de Blanes fregida a l'inrevés, amb oli fumat i cítrics 




Navalla al vapor, amb puré de remolatxa, gel de llima i fonoll 

PRIMER PLAT




Taco de blat de moro cruixent amb crema de foie al Porto i foie curat a la sal amb vainilla ratllada al moment, acompanyat de gelat de llet d'ovella   

Cruixent de peu de porc amb el seu suc, pols de pistatxo, allioli d'all negre i alfàbrega  

PEIX

Raja a la brasa en escabetx de cafè i pastanaga, amb mosaic de purés de verdures, xirivia i tàperes   

CARN

Ànec salvatge en tres textures: burger especiada dels seus cuixes, pit rostit i paté del seu fetge amb tòfona, bolets i consomé   

PREPOSTRES

Sorbet de daiquirí amb gel de llima, menta, canya de sucre i rom

POSTRES

Violetes, iogurt àcid, nabius, mel de saüc i cruixent de flors seques  

Textures de crispetes dolces i salades, amb caramel i xocolata blanca torrada    

Cafè i petit fours

110€

Sant Pere
RESTAURANT