

MENÚ ORIGENS

PER COMPARTIR




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




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






Caneló de peus de porc amb foie, beixamel de tòfona i suc del seu rostit   

PLAT PRINCIPAL

Cua de vedella guisada amb parmentier, cebetes caramel·litzades, remolatxa i pinya rostida    

Coll de xai a baixa temperatura amb trinxat especiat, puré de moniato i picada mediterrània   

Llenguado a la brasa amb salsa beurre blanc i tocs mediterranis: alfàbrega, taronja i llimona   




Bacallà confitat amb el seu pilpil, romesco, calçots, pols d'oliva negra i adobats     

Arròs a la marinera amb gambes     

Risotto d'espàrrecs verds, carxofes confitades i salsa verda   

POSTRES

Pastís de formatge cremós de galeta Lotus amb toffee salat   

Crema de mandarina, merenga en dues textures, gelat de mandarina i menta   

Textures de xocolata   

Tiramisú casolà de te matcha, la nostra recepta especial  

Cafè o infusió

45€

Sant Pere
RESTAURANT