

LA CARTA

Sant Pere
RESTAURANT

PARA COMPARTIR

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota 🌾 🍷 🍷	3.00 /u
Croquetas caseras de calçots con romesco 🌾 🍷 🍷	2.40 /u
Croquetas caseras de bacalao con samfaina 🌾 🍷 🍷 🐟	2.80 /u

Jamón ibérico de bellota 🌾	
<i>cortado a mano, con pan de coca de Folgueroles con tomate</i>	29.50

Selección de quesos D.O. catalanes 🍷 🍷	
<i>servidos con mermelada de higos, frutos secos y picos de pan</i>	18.50

Langostinos crujientes estilo oriental 🍷	
<i>acompañados de salsa sweet chili ligeramente picante</i>	16.50

La Sardina 🌾 🐟	
<i>marinada y ahumada con naranja, mermelada de tomate, caviar de aceite y guacamole</i>	3.90 /u

Ostras Gillardeau n.º 2 🍷 🍷 🍷	
<i>3 unidades al natural o a la brasa</i>	21.00

Cecina de León 🍷 🍷 🍷	
<i>curada con nuez rallada, encurtidos y vinagreta de lima</i>	18.00

La patata brava laminada 🍷 🍷 🍷	
<i>acompañada de salsa de chorizo ahumado, chipotle y alioli de ajo negro</i>	7.50

Caviar Oscietra 🍷	
<i>con pistacho iraní, mantequilla ahumada y blinis</i>	85.00

Jamón de mar de atún rojo del Mediterráneo 🌾	
<i>corte fino de ventresca curada, como jamón, con pan de coca de Folgueroles con tomate</i>	25.00

ENTRANTES

Ensalada de tomates km 0 y burrata italiana 🍷 🍷 🍷 🍷	
<i>con cebolla de Figueres encurtida, piñones tostados, parmesano y albahaca</i>	19.50

Ensalada de temporada con habitas tiernas, brotes y espárragos trigueros	
<i>con rabanitos, tomate seco y fresas del Maresme, aderezada con vinagreta de mostaza</i>	16.80

Carpaccio de gamba blanca de Huelva 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷	
<i>aderezado con aceite de marisco, azafrán, pistacho en polvo y crujiente de alga</i>	24.50


















Huevos rotos con jamón ibérico, foie curado y patatas 🍷	
<i>con el toque especial de la vainilla y la trufa</i>	16.00

Canelón de pies de cerdo con foie 🌾 🍷 🍷	
<i>con bechamel de trufa y jugo de su asado</i>	16.80



















Crema de temporada de guisantes frescos 🍷 🍷 🍷	
<i>con gel de menta y papada ibérica confitada</i>	18.00

Vieiras a la brasa con papada ibérica  	<i>acompañadas de parmentier de nabo, alcachofas confitadas y salsa Oporto</i>	24.00
Tartar de atún Balfegó ahumado   	<i>con huevas de trucha, alga wakame y gazpacho de tomate verde</i>	28.00
Calçots a la brasa confitados     	<i>con frutos secos, tomates pasificados, helado de romesco y pan de carbón</i>	19.00













NUESTRAS CARNES

Solomillo Wellington     	<i>acompañado de salsa Oporto, espinacas salteadas y milhojas de patata</i>	34.00
Pato silvestre en 3 texturas   	<i>burger de sus muslos, pechuga asada, paté de hígado con trufa, setas y consomé</i>	28.00
Cuello de cordero cocido a baja temperatura   	<i>con trinxat especiado, puré de boniato y picada mediterránea</i>	24.00
Rabo de ternera guisado    	<i>con parmentier, cebollitas caramelizadas, remolacha y piña asada</i>	21.00
Coquelette rustida con hierbas aromáticas   	<i>servido con jugo de su cocción con lúpulo, chalotas caramelizadas y patatas</i>	22.00
Chuletón de vaca vieja madurada	<i>acompañado de pimientos baby asados y patatas crujientes</i>	70.00























ARROCES *mínimo 2 personas*

Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta, con sofrito y caldo de marisco	30.00 /pers.
     	
Arroz a la marinera con gambas	28.00 /pers.
    	
Arroz de alcachofas y calçots con berberechos y salsa verde	25.00 /pers.
      	

DEL MAR

Rodaballo al pil-pil  	<i>con arroz salvaje salteado, romesco, alcachofas, polvo de aceituna negra y piparras</i>	28.00
Raya a la brasa en escabeche de café y zanahoria   	<i>con mosaico de purés de verduras, chirivía y alcaparras</i>	24.00
Bacalao en emulsión de su jugo    	<i>con purrusalda, espinacas, huevo de codorniz y cebollitas a la miel</i>	22.00
Lenguado a la brasa con salsa beurre blanc   	<i>y unos toques mediterráneos: albahaca, naranja y limón</i>	32.00

POSTRES CASEROS

Cheesecake cremoso de galleta Lotus con toffee salado	7.80
  	
Nuestra versión de chocolate con churros	10.00
 	
Crema de mandarina, merengue en dos texturas, helado de mandarina y menta	10.50
  	
Texturas de palomitas dulces y saladas, con caramelo y chocolate blanco tostado	9.80
   	
Cremoso de mango con helado de fruta de la pasión <i>con espuma de chocolate blanco, coco y cilantro</i>	10.80
  	
Piruleta de fresa reinterpretada con caramelo <i>un bocado fresco y crujiente, un guiño dulce que despierta la nostalgia</i>	12.80
   	
Helados artesanos <i>mango, mandarina, fresa, limón verde, fruta de la pasión, albahaca, chocolate, vainilla, avellanas, requesón, galleta especiada, mojito...</i>	5.00
  	



gluten



lácteos



huevos



soja



sulfitos



frutos
de cáscara



sésamo



cacahuetes



moluscos



crustáceos



pescado



mostaza



altramuces



apio