











# ESSÈNCIA

*Menú degustación gastronómico*

## PARA EMPEZAR




Tartar de atún Balfegó ahumado, con huevas de trucha, alga wakame y gazpacho de tomate verde   

Calçots a la brasa confitados, con frutos secos, tomates pasificados, helado de romesco y pan de carbón     

Gamba fresca de Blanes frita al revés, con aceite ahumado y cítricos 




Navaja al vapor, con puré de remolacha, gel de lima y hinojo 

## PRIMER PLATO




Taco de maíz crujiente con crema de foie al Oporto y foie curado a la sal con vainilla rallado al momento, acompañado de helado de leche de oveja   

Crujiente de pie de cerdo con su jugo, polvo de pistacho, alioli de ajo negro y albahaca  

## PESCADO

Raya a la brasa en escabeche de café y zanahoria, con mosaico de purés de verduras, chirivía y alcaparras   

## CARNE

Pato silvestre en tres texturas: burger especiada de sus muslos, pechuga asada y paté de su hígado con trufa, setas y consomé   

## PREPOSTRE

Sorbete de daiquirí con gel de limón, menta, caña de azúcar y ron

## POSTRE

Violetas, yogur ácido, arándanos, miel de saúco y crujiente de flores secas  

Texturas de palomitas dulces y saladas, con caramelo y chocolate blanco tostado    

Café y petit fours

110€

Sant Pere  
RESTAURANT