

LE MENU

Sant Pere
RESTAURANT

À PARTAGER

| | |
|--|---------|
| Croquettes maison au jambon ibérique de bellota    | 3.00 /u |
| Croquettes maison de calçots avec romesco    | 2.40 /u |
| Croquettes maison de morue avec samfaina     | 2.80 /u |

| | |
|---|-------|
| Jambon ibérique de bellota  <i>tranché à la main, servi avec pain de coca de Folgueroles avec tomate</i> | 29.50 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Sélection de fromages catalans A.O.P.   <i>servis avec confiture de figues, fruits secs et gressins</i> | 18.50 |
|---|-------|


| | |
|---|-------|
| Crevettes croustillantes style oriental  <i>accompagnées d'une sauce sweet chili légèrement épicée</i> | 16.50 |
|---|-------|

| | |
|---|---------|
| La Sardine   <i>marinée et fumée à l'orange, confiture de tomate, caviar d'huile et guacamole</i> | 3.90 /u |
|---|---------|

| | |
|--|-------|
| Huîtres Gillardeau n°2   <i>3 unités, nature ou grillées</i> | 21.00 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Cecina de León    <i>coupée avec noix râpée, pickles et vinaigrette au citron vert</i> | 18.00 |
|---|-------|

| | |
|--|------|
| Pomme de terre brava en fines lamelles    <i>accompagnées de sauce chorizo fumé, chipotle et aioli à l'ail noir</i> | 7.50 |
|--|------|

| | |
|---|-------|
| Caviar Oscietra  <i>avec pistache iranienne, beurre fumé et blinis</i> | 85.00 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Jambon de thon rouge méditerranéen  <i>fine tranche de ventrèche séchée, comme jambon, avec pain de coca de Folgueroles avec tomate</i> | 25.00 |
|--|-------|

ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Salade de tomates km 0 et burrata italienne     <i>avec oignon de Figueres mariné, pignons grillés, parmesan et basilic</i> | 19.50 |
|---|-------|










| | |
|--|-------|
| Salade de saison avec jeunes fèves, pousses et asperges sauvages <i>avec radis, tomates séchées, fraises du Maresme et vinaigrette à la moutarde</i> | 16.80 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Carpaccio de gambas blanches de Huelva      <i>assaisonné d'huile de crustacés, safran, pistache en poudre et algue crouillante</i> | 24.50 |
|--|-------|


















| | |
|--|-------|
| Œufs brouillés à l'ibérique, foie gras affiné et frites  <i>avec une touche spéciale de vanille et truffe</i> | 16.00 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Cannelloni de pieds de porc au foie gras    <i>avec béchamel à la truffe et jus de rôti</i> | 16.80 |
|--|-------|

























| | |
|---|-------|
| Crème de petits pois frais de saison    <i>avec gelée de menthe et joue de porc ibérique confite</i> | 18.00 |
|---|-------|

| | | |
|---|--|-------|
| Noix de Saint-Jacques grillées avec joue de porc ibérique   | servies avec parmentier de panais, artichauts confits et sauce Porto | 24.00 |
| Tartare de thon Balfegó fumé    | avec œufs de truite, algue wakame et gaspacho de tomate verte | 28.00 |
| Calçots grillés et confits     | avec fruits secs, tomates séchées, glace romesco et pain au charbon | 19.00 |














NOS VIANDES

| | | |
|--|---|-------|
| Filet Wellington     | servi avec sauce Porto, épinards sautés et mille-feuille de pommes de terre | 34.00 |
| Canard sauvage en 3 textures    | burger de cuisses, poitrine rôtie, pâté de foie gras à la truffe, champignons et consommé | 28.00 |
| Col de mouton cuit sous-vide    | avec trinxat épicié, purée de patate douce et picada méditerranéenne | 24.00 |
| Queue de veau braisée     | avec parmentier, oignons caramélisés, betterave et ananas rôti | 21.00 |
| Coquelette rôti aux herbes aromatiques    | servi avec son jus de cuisson au houblon, échalotes caramélisées et pommes de terre | 22.00 |
| Côte de bœuf vieille maturée | servie avec poivrons baby rôtis et pommes de terre croustillantes | 70.00 |























RIZ *minimum 2 personnes*

| | | |
|---|---|--------------|
| Riz caldoso au crabe bleu du Delta avec sofrito et bouillon de fruits de mer |         | 30.00 /pers. |
| Riz à la marinera avec crevettes |        | 28.00 /pers. |
| Riz aux artichauts et calçots avec coques et sauce verte |          | 25.00 /pers. |

DU MER

| | | |
|---|---|-------|
| Turbot au pil-pil   | avec riz sauvage sauté, romesco, artichauts, poudre d'olive noire et piparras | 28.00 |
| Raie grillée en escabèche au café et à la carotte    | avec un mosaïque de purées de légumes, panais et câpres | 24.00 |
| Cabillaud en émulsion de son jus       | avec purrusalda, épinards, œuf de caille et petits oignons au miel | 22.00 |
| Sole grillée avec sauce beurre blanc    | avec des touches méditerranéennes : basilic, orange et citron | 32.00 |

DESSERTS MAISON

| | |
|---|-------|
| Cheesecake crémeux aux biscuits Lotus avec toffee salé | 7.80 |
|    | |
| Notre version chocolat avec churros | 10.00 |
|   | |
| Crème de mandarine, meringue en 2 textures, glace à la mandarine et à la menthe | 10.50 |
|    | |
| Textures de pop-corn sucré et salé, avec caramel et chocolat blanc torréfié | 9.80 |
|     | |
| Crème de mangue avec glace aux fruits de la passion <i>avec mousse de chocolat blanc, coco et coriandre</i> | 10.80 |
|    | |
| Sucette à la fraise revisitée avec caramel <i>une bouchée fraîche et croquante, un clin d'œil sucré qui évoque la nostalgie</i> | 12.80 |
|     | |
| Glaces artisanales <i>mangue, mandarine, fraise, citron vert, fruit de la passion, basilic, chocolat, vanille, noisettes, ricotta, biscuit épicé, mojito...</i> | 5.00 |
|    | |



gluten



produits
laitiers



œufs



soja



sulfites



fruits à
coque



sésame



cacahuètes



mollusques



crustacés



poisson



moutarde



lupin



céleri