









ESSÈNCIA

Menu dégustation gastronomique

POUR COMMENCER




Tartare de thon Balfegó fumé, avec œufs de truite, algue wakamé et gaspacho de tomate verte   

Calçots braisés et confits, avec fruits secs, tomates confites, glace de romesco et pain au charbon     

Crevette fraîche de Blanes frite à l'envers, avec huile fumée et agrumes 

Couteau cuit à la vapeur, avec purée de betterave, gel de citron vert et fenouil 

PREMIER PLAT


Taco de maïs croustillant, crème de foie au Porto et foie salé à la vanille fraîchement râpée, accompagné d'une glace au lait de brebis   

Croustillant de pied de porc dans son jus, poudre de pistache, aïoli à l'ail noir et basilic  

POISSON

Raie grillée, en escabèche de café et carotte, avec mosaïque de purées de légumes, panais et câpres   

VIANDE

Canard sauvage en trois textures : burger épicé de cuisses, poitrine rôtie et pâté de foie à la truffe, champignons et consommé   

PRÉ-DESSERT

Sorbet daïquiri avec gel de citron vert, menthe, canne à sucre et rhum

DESSERTS

Violettes, yaourt acidulé, myrtilles, miel de sureau et croustillant de fleurs séchées  

Textures de popcorn sucré et salé, avec caramel et chocolat blanc torréfié    

Café et petits fours

110€

Sant Pere
RESTAURANT