



LA LLUM DE SANT PERE

Para empezar

Mini tartar de atún rojo “Balfegó” ahumado con huevas de trucha, alga wakame y gazpacho de tomate verde.

Vieira a la brasa con cremoso de coliflor asada, papada ibérica, espárrago verde y cítricos.

Primer plato

Micuit de foie, maíz, crema de mango y reducción de Pedro Ximénez.

Pescado

Lenguado a la brasa con salsa beurre blanc y toques cítricos: menta, naranja y limón.

Carne

Solomillo Wellington, acompañado de salsa de Oporto, acelga salteada, duxelle con trufa y milhojas de patata.

Prepostre

Sorbete de pera con gel de ratafía, nueces caramelizadas y compota de pera.

Postre

Chocolate en diferentes texturas y caramelo salado.

Café y petit fours.



LA LLUM DE SANT PERE

Per començar

Mini tàrtar de tonyina vermella “Balfegó” fumada amb ous de truita, alga wakame i gaspatxo de tomàquet verd.

Vieira a la brasa amb cremós de coliflor rostida, papada ibèrica, espàrrec verd i cítrics.

Primer plat

Micuit de foie, blat de moro, crema de mango i reducció de Pedro Ximénez.

Peix

Llenguado a la brasa amb salsa beurre blanc i tocs cítrics: menta, taronja i llimona.

Carn

Filet Wellington, acompanyat de salsa d'Oporto, bleda saltejada, duxelle amb tòfona i milfulls de patata.

Prepostres

Sorbet de pera amb gel de ratafia, nous caramel·litzades i compota de pera.

Postres

Xocolata en diferents textures i caramel salat.

Café i petit fours.