



# ESSÈNCIA

## *Menú degustació*

### PER COMENÇAR

Ostra Gillardeau n° 2 amb gel de fonoll, poma àcida i alfàbrega

Croqueta de txipiró en la seva tinta amb cruixent d'alga, maionesa de llima i coriandre

Gamba fresca de Blanes fumada a la sal

Vieira a la brasa amb parmentier de patata, papada ibèrica i salsa d'Oporto

### PRIMER PLAT

Milfulls amb micuit de foie "Sarrade", poma àcida, compota de figues i reducció de Pedro Ximénez

Mini caneló d'ànec de l'Empordà amb beixamel trufada i encenalls de parmesà

### PEIX

Turbot salvatge a la brasa acompanyat amb parmentier de moniato i verduretes baby saltejades

### CARN

Placa de xai a baixa temperatura amb el seu suc, quall d'ovella, mostassa, mel de flors i brots de pi

### PREPOSTRES

Sorbet de Daiquiri amb gel de llimona, canya de sucre i rom

### POSTRES

Violetes, iogurt àcid i cruixent de flors seques

12 textures de xocolata Valrhona amb tocs de regalèssia i cervesa negra

Cafè i petit fours

90€

Sant Pere  
RESTAURANT