Desconecta summer edition!

- PARA COMPARTIR -

Ensalada de burrata

'Closca' de mar a la plancha Carpaccio de bacalao con albahaca y olivada

Vieira con parmentier y tocino ibérico

- REFUERZO -

Magret de pato con frutos rojos

Lagarto ibérico a la brasa con verduritas

Calamar a la tinta con arroz salvaje

Dorada con tirabeques, jamón y salsa verde con algas

Fideuá de Sant Pere (mín. 2 pax)

Arroz de bogavante (mín. 2 pax) (supl. 12€)

Lomo bajo de ternera de 300 gr. a la brasa con patata gratten (supl. 5€)

- PRE POSTRE -

Sorbete de mojito

- ENDÚLZATE -

Nuetra versión del Ferrero Rocher

Lemon Pie

Surtido de helados

Mousse de requesón con helado de galleta especiada, miel y nueces

Trifásico de Baileys

Pan, agua, te y café

45€ (IVA incluído)

Sant Pere del Bose

- HOTEL & SPA