

MENÚ

Degustación



PARA EMPEZAR

Ostra Guillaudeau nº2

Vieira con alcachofa y panceta ibérica,
acompañada de una copa de cava rosado

PRIMER PLATO

Coca de hojaldre con foie y manzana caramelizada,
servida con una copa de vino blanco

PESCADO

Rodaballo a la parrilla con verduras,
acompañado de una copa de vino blanco

CARNE

Magret de pato con frutos rojos,
servido con una copa de vino tinto

PRE POSTRE

Sorbete de mango con fruta de la pasión

POSTRE

Petit suisse de fresa con salsa de piruleta, espuma de chocolate
blanco y coco, acompañado de una copa de vino dulce



Sant Pere del Bosc

HOTEL & SPA