



# MENU ARRELS

## À PARTAGER

Salade de tomates km 0, oignon de Figueres mariné, burrata italienne, pignons grillés et basilic

Cannelloni de queue de bœuf mijotée avec foie gras, béchamel truffée, réduction de son jus et copeaux de parmesan

Assortiment de croquettes maison  
'poulet fermier, boletus et jambon ibérique d'Estrémadure'

Steak tartare à la manière de Sant Pere del Bosc

Crème épicée de potiron avec fruits secs, tomates cerises confites, crème aigre et huile de truffe

## PLAT PRINCIPAL

Petit lotte côtière à la marinière avec millefeuille de pomme de terre et moules Bouchot

Filet de bar sauvage grillé avec calçots, artichauts et piments doux basques

Collier d'agneau en cuisson lente accompagné d'une picada méditerranéenne

Faux-filet de bœuf avec crème de brocoli, croustillant d'herbes aromatiques, épinards et crumble de graines de tournesol

Riz aux légumes de saison avec crème d'amandes crues et touches de safran

## DESSERTS

Crèmeux de mangue avec écume de chocolat blanc Valrhona

Pain à l'huile, chocolat 70 % et sel 2.0

Tiramisu maison, notre recette spéciale

Sorbet de poire avec noix caramélisées et ratafia

Coulant de chocolat blanc Valrhona avec fruits rouges

Café ou infusion

40€

Sant Pere  
RESTAURANT