

SANT ESTEVE

Còctel de benvinguda Mimosa de cava

Aperitiu

Pasta de full vool au vent amb cranc, gambetes i huevas

Primers

Crema de llagostins amb pulpa picada de cranc de mar i cruixent de ceba

Canelons de Sant Esteve de carn amb beixamel trufada i parmesà

Amanida amb créixens i canonges, pernil d'ànec, taornja encortida, nous garrapinyades i boleta de mascarpone

Arròs de llamàntol estil Laietà

Escalivada tradicional amb duet de formatges a la graella (rulo de cabra i brie) i anxoves del Cantàbric

Doble tartar de tonyina i bacallà amb mango, alvocat, ceba vermella, tomàquet deshidratat i gíngebre

Principals

Filet de vedella de curta maduració a la graella amb mantega cafè de Paris, tebi de "causa limeña" i flor de bròquil

Xai al forn amb la seva picada, patata fornera i concassé de poma glaçé

Perdiu en cocció a baixa temperatura amb perfum d'herbes salvatges, maionesa del seu pil pil al gratén, tirabeques al vapor i patata palla

Suquet de rap Costa Brava

Turbot de ració a la planxa amb la seva picada verda i amanida vegetal de brots i nabius

Morro de bacallà confitat a baixa temperatura amb allioli de poma, pomodoro calabres i puntes d'espàrrecs de marge

Opció única

Sopa de galets de Sant Esteve

Carn d'olla

Una beguda/consumició per persona o una ampolla de vi per cada dues persones a triar entre tres D.O's

Carretó de postres

Pastissos casolans

Fruita del temps

*Assortiment de torrons
Copa de cava*

Preu 69,50€ pax

SANT ESTEVE

menú infantil

Primers

Canelons de Sant Esteve

Sopa de galets amb pilota

Segons

Filet de vedella a la graella

Rap a la romana

Beguda inclosa

Carretó de postres

Pastissos casolans

Fruita del temps

Assortiment de torrons

Preu 29,90€ pax