



Menú Sant Pau

Precio: 128,00€

1 · L A B E N V I G U D A , e l m o m e n t v e r m u t : Paperina de xips, Variat d'olives, Gildes.

2 · A P E R I T I U S

1. Wan-tong de lluç i gamba.
2. Croqueta de pollastre rostit.
3. Daus de salmó amb cítrics.
4. Coca de trampó amb sardina fumada, albergínia i tomàquet sec.
5. Fals ravioli de vieires i carxofa amb cansalada ibèrica.
6. Tàrtar de vedella amb caviar d'arangada.
7. Foie mi cuit amb brioix.
8. Costella de porc lacada i hummus.
9. Patates Braves.
10. Cecina de Lleó amb tomàquet, farigola i ametlla.
11. Quiche Lorraine.
12. Xampinyons amb panko i Salsa Chilli.
13. Salmorejo amb tàrtar de gambes.
14. Caneló de rostit amb parmesà
15. Pop a la gallega

3 · T A U L E S T E M À T I Q U E S :

Els Formatges Artesans i embotits de proximitat, amb pans, fruites i melmelades.

4 · S H O W – C O O K I N G S (e s c o l l i r - n e 3) :

Broqueta de Xai.

Rossejat de fideus amb calamar i gamba.

Arròs amb costella, botifarra i ceps.

Pollastre estil tandoori.

5 · L A P A R T D O L Ç A :

Brownie amb cremós de xocolata i nous caramellitzades.

Pastís de la casa. Pa de pessic amb nata de vainilla de Madagascar, rovell pastissera i cannelle de cremós de xocolata.

Classic pastís de formatge cuit al forn, cobert amb confitura de fruits vermells.