

MENÚ *Diari*

PRIMER + SEGON + POSTRE + BEGUDA = 14,50€

PRIMER + SEGON + BEGUDA = 12,50€

SEGON + POSTRE + BEGUDA = 11,50€

PRIMERS

Crema de garotes y espàrrechs blancs amb fonoll, toronja i caviar | Crema de erizo y espàrragos blancos con hinojo, naranja y caviar.

Caneló de carn d'olla, foie i ceps amb beixamel de trompetes de la mort i crumble de ceps | Canelon de carne de olla, foie y boletus con bechamel de trompetas de la muerte y crumble de boletus.

SUPLEMENT 2 €

Babaganush amb cama de carbassò i pastanaga, papadum, xips vegetals i oli de sèsam | Babaganush con cama de calabacín y zanahoria, papadum, chips vegetales, aceite de sésamo.



Ou a baixa temperatura amb puré de coliflor i sobrassada, cansalda, crumble de all negre i germinats | Huevo a baja temperatura con puré de coliflor y sobrasada, panceta, crumble de ajo negro y germinado.

MENÚ *Diari*

SANBO
Restaurant

SEGONS

Strogonoff de llom de porc amb xampinyons, shitakes i arroz basmati | Strogonoff de lomo de cerdo con champiñones, shitakes y arroz basmati.

Corball amb cous cous, verduretes, blat de moro, pipas de carbassa, tobiko i emulsió d'anacards | Corvina con cous-cous, verduritas, maíz, pipas de calabaza y tobiko y emulsión de anacardos.

Magret d'ànec amb salsa housin, pure d' arret de lotus, cebetes caramel·litzades, nous i moniato | Magret de pato con salsa housin, pure de raíz de lotus, cebollitas caramelizadas, nueces y boniato.

SUPLEMENT 4€

Bacallà confitat al all cremat amb pèsols i la seva crema, cruxient de cansalada i puré de ceba morada | Bacalao confitado al ajo quemado con guisantes y su crema, crujiente de panceta y pure de cebolla morada.

SUPLEMENT 2€

Xirivia rostida amb poma caramel·litzada, pure de remolatxa i suc de pastanaga | Chirivia asada con manzana caramelizada, puré de remolacha y zumo de zanahoria.



Arroz de galta iberica de porc amb carbassa i ceps (només dijous) | Arroz de carillera de cerdo ibérico, calabaza y boletus (solo jueves)

SUPLEMENT 3 €



Pan Bao de pulled pork amb barbacoa de kimchi, ceba encurtida i guacamole (només divendres) | Pan Bao de pulled pock con barbacoa de kimchi, cebolla encurtida y guacamole (solo viernes)

SUPLEMENT 3 €



MENÚ *Diari*

POSTRES

Brownie de xocolata blanca amb festucs, terra de cacao, coulis de fruits vermells i gelat de violeta | Brownie de chocolate blanco con pistachos tierra de cacao, coulis de frutos rojos y helado de violeta.

Pinya rostida amb crema catalana de llet de coco, emulsió de mango, toronja i kiwi. | Piña asada con crema catalana de leche de coco, emulsión de mang, naranja y kiwi.

Trifle de maduixes i nabius amb el seu gelat | Trifle de fresas y arándanos con su helado.

Torrada de Santa Teresa amb tapioca amb llet, gelat de black vainilla i dolç de llet | Tostada de Santa Teresa con tapioca con leche, helado de black vainilla y dulce de leche.

SUPLEMENT 2,5€



MENÚ SANBO

NITS, CAPS DE SETMANA i FESTIUS

APERITIU + PRIMER + SEGON + POSTRE = 19,90€

APERITIU + PRIMER + SEGON = 17,90€

APERITIU + SEGON + POSTRE = 15,90€

PRIMERS

Crema de garotes y espàrrecs blancs amb fonoll, taronja i caviar | Crema de erizo y espàrragos blancos con hinojo, naranja y caviar.

Raviolis cruixent de verdures i llagostí amb salsa agredolça | Raviolis crujientes de verduras y langostino con salsa agridulce.

Daus de tonyina al mirin amb sopa de katsuobushi, brots de soja, col llombarda encurtida, crema de avocat, edadames i lactonesa de gingebre | Dados de atún al mirin con sopa de katsuobushi, brotes de soja, col lombarda encurtida, crema de aguacate, edadames y lactosa de jengibre.

SUPLEMENT 3€

Coca de recapte amb albergínia, carbassó, porro, pastanaga, pesto rosso i oli de trufa | Coca "de recapte" con berenjena, calabacín, puerro, zanahoria, pesto rosso y aceite de trufa.



MENÚ SANBO

SANBO
Restaurant

SEGONS

Bacallà confitat al all cremat amb pèsols llàgrima i la seva crema, cruixent de cansalada i puré de ceba morada | Bacalao confitado al ajo quemado con guisantes lagrima y su crema, crujiente de panceta y pure de cebolla morada

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, encenalls de foie, puré de xirivia i poma i xips de iuca | Magret de pato con salsa de frutos rojos, virutas de foie, pure de chirivia y manzana y chips de yuca

Gall de Sant Pere amb crema de carbassa, llentia caviar, endívies, espinacs i emulsió d' anacards | Gallo de San Pedro con crema de calabaza, lenteja caviar, endivias, espinacas y emulsion de anacardos.

Briox de tartar de xuletón de vaca vella amb ou de guatlla, patates palla i lactonesa de piparra | Briox de tartar de chuletón de vaca vieja con huevo de codorniz, patatas paja y lactosa de piparra.

SUPLEMENT 7€

Coliflor rostida amb salsa de xampinyons, shimeshis, pastanaga, puré de remolatxa i all negre | Coliflor asada con salsa de champiñones, shimeshis, zanahoria, puré de remolacha y ajo negro



MENÚ **SANBO**

POSTRES

Amanida de fruites osmotitzades al Malibu amb escuma de maduixa i emulsió de mango | Ensalada de frutas osmotizadas al Malibu con espuma de fresa y emulsión de mango

Financier de vainilla amb gelat de cafe, dolç de llet, cabell d'àngel i pipes de carbassa | Financier de vainilla con helado de café, dulce de leche, cabello de ángel y pipas de calabaza

Trifle de maduixes i nabius amb el seu gelat | Trifle de fresas y arándanos con su helado.

Coulant de xocolata negra amb crema de coco, coulis de mango i gelat de avellana | Coulant de chocolate negro con crema de coco, coulis de mango y helado de avellana

SUPLEMENT 1,5€



MENÚ *Takeaway*

LA NOSTRA CUINA A CASA TEVA

TAPES

Les nostres croquetes de carn.	4,50€
Braves SanBo amb la nostra salsa brava i all i oli d' all rostit.	3,80€
Humus d' alvocat amb crudités i gressini	4,10€
Nachos amb guacamole i pico de gall.	4,20€
Nachos gratinats amb cheddar amb guacamole i pico de gall.	4,80€
Nachos amb "chili con carne" cheddar, guacamole i pico de gall.	6,50€

ENTRANTS

Amanida cessar amb pollastre, anxoves i parmesà	7,50€
Tallarines amb salsa de gambas i cibulet	7,80€
Tallarines d' arroz amb verdures i salsa teyiraki.	7,10€
Canelons de pularda amb foie, bolets i beixamel de ceps.	12,50€
Gnoquis amb salsa de pernil i parmesà	8,50€
Risotto de calamar i ceps	9,80€
Risotto de verdures i bolets amb cruixent de formatge	9,50€



MENÚ *Takeaway*

LA NOSTRA CUINA A CASA TEVA

HAMBURGUESES Y MES...

Hamburguesa de carn de bou amb idiazabal, tomàquet sec i ruca	11,50€
Hamburguesa de vedella amb ceba caramelitzada, bacon i enciam.	9,50€
Pan Bao de pulled pork, barbacoa de kimchi, ceba encurtida, guacamole	9,20€

PLATS PRINCIPALS

Salmó soasado amb teyiraki, romaní and verdures i mantega de soja	11,50€
Llobarro amb pure de apinabo, bimi i emulsió de anacards	10,30€
Galta de porc ibèric amb salsa de garnatxa i puré de carbassa	11,80€
Magret d' anec amb salsa de fruits vermells, puré de xirivia i poma	13,50€
Filet de vedella amb salsa perigord, puré de moniato, cruxient de patata	15,80€

POSTRES

Flam de carbassa, caramel, nata, crumble de canyella	4,20€
Coulant de xocolata negra amb crema de vainilla i terra de cacao.	5,10€
Amanida de fruites osmotitzada al malibu amb coulis de mango.	3,80€
Cheese cake amb fruits de bosc, nous garapinyedes i crumble.	4,10€