



restaurant

*Pou
de la Belleta*

Por sus propios recursos, la huerta y sus costas Barcelona al igual que Sant Boi han hecho la cocina catalana su referente.

Esta cocina está marcada por su fuerte carácter de sabores intensos, sofrito y picadas son la base de sus guisos.

La cocina catalana se siente cuando conoces a su gente, gente a la que le gustan sus fiestas, beber y compartir.

Nuestra cultura es la cocina.



restaurant

*Pou
de la Belleta*

Sant Boi Antic

Feria de la purísima 6, 7 y 8 de Diciembre de 2016

Aperitivo

Vermut con espuma de naranja

Elaborado en cada casa con recetas familiares que se transmitían de generación en generación.

Menú

Ensalada de alcachofas, jamón y piñones.

Producto por excelencia de Sant Boi, con denominación de origen, al que le incorporamos piñones, presentes en todos los platos tradicionales y jamón introducido en el siglo XIV.

Berenjena escalibada, mato y setas confitadas.

Hortaliza que se encuentra en todas nuestras huertas, setas procedentes de nuestras montañas y mato que se elaboraba antiguamente por las monjas de pedralbes y se servía con flores.

Macarrones cardenal.

Receta del siglo XVII descrito así por llevar carne y jugo de fricando. Símbolo de riqueza en la época.

Butifarra de SantBoi con *mongetas del ganchet* .

Plato presente en todas las casas de Cataluña. Producto elaborado en nuestro pueblo

Cordero de pastoreo a las 12 cabezas de ajos.

Elaborado en el Montseny por nuestros ancestros de manera tradicional.

Postre

Nuestro Fadrin

En 1965 se creó el dulce de la feria. Pastelito individual a base con manzana y fruta confitada.

25€ inc. pan y bebida .