

MENÚ GOURMET

Entrants per compartir / Entrantes para compartir

Crema de carxofa i botifarra negra / Crema de alcachofa y butifarra negra

Cruixent de pollastre a la napolitana/ Sorpresa de pipes al curri

Crujiente de pollo a la napolitana / Sorpresa de pipas al curri

Foie micuit i mermelada de roses / Foie "micuit" y mermelada de rosas.

Salmó marinat al cava, col lombarda i cítrics.

Salmón marinado al cava, col lombarda i cítricos.

Gambes a la planxa amb emulsió de miso / Gambas a la plancha y emulsión de miso

Segon per escollir / Segundos para escoger

Llauna d'arròs negre amb sépia, calçots confitats i romesco (2pers)

Arroz negro a la llauna con sépia, "calçots" y salsa romesco (2 pers.)

Espatlla de xai desossada amb la seva salsa, patata i pinyons

Paletilla de coredero deshuesada, su salsa, patata y piñones

Turbot al forn amb porros confitats, favetes, espàrrecs i fonoll.

Rodaballo al horno, puerros confitados, hàuibats, espàrragos e hinojo.

Magret d'ànec amb xutney de peres al vi / Magret de pato chutney de peras al vino.

Pre-pastre i pastre / Pre-pastre y pastre

Sorbet de pinya amb coco i té matcha/ Sorbete de piña con coco y té matcha

Xocolata, remolatxa, festucs i crema dolça de formatge/Chocolate, remolatxa, pistachos y crema dulce de queso.

Beguda / Bebida

Vi, Espiadimonis DO Empordà i aigua

Preu: 39'00€/persona