

## **Carta Primavera 2022**

*Casamar ,és un homenatge al producte. On intentem donar al públic l'oportunitat de descobrir nous gustos i la puresa del nostre territori*

### **La nostra versió del “Ajoblanco” blanc, granissat de pinya i alfàbrega**

**17.50€**

*Un plat molt conegut però amb el toc gelat, àcid i aromàtic*

### **Esqueixada de Sorell amb olives negres, oli de trull i ceba escalivada 18€**

*Una manera diferent de menjar la tonyina, tractada amb una curació a la sal d'algues naturals*

### **Carxofes confitades i saltades amb pernil d'ànec, pedrers , ou de primera posta i el seu xip 24€**

*El clàssic de casa*

### **Tàrtar d'escamarlans marinats amb soja casolana i brunoise de ceba 23€**

*Servit amb el caldo dels seus caps*

### **Crema quallada de foie-gras, crocant de fruits secs i moscat 21€**

*Una manera diferent de tastar el fetge-gras de l'Empordà*

### **Verat curat a la sal , suc d'olives verdes i taronja 21€**

*Curats amb sal, sucre i notes àcides*

### **Llom de tonyina curat amb algues i oli d'oliva 21.90€**

*Una manera diferent de menjar la tonyina*

### **Paletilla ibèrica amb coca de vidre amb tomàquet i oli de l'empordà 24.50€**

*Producte*

*Crackers, pa i petit fours 3.50€*

*Sí tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els i adaptarem el que calgui*

## Els peixos de la nostra costa

### **“Paella” de cigrons amb llom de bacallà i espinacs frescos 24€**

*Dos serveis, per un costat l'essència dels cigrons i per l'altre, el bacallà confitat i la textura d'espinacs*

### **“Txuleton” de Mar 23.50€**

*Tractada com una carn, salsa melosa i verdures en forma de samfaina*

### **Beixamel de bou de mar d'en “Laureano” a la seva closca 23€**

*Tota la carn del bou de mar amb beixamel fina i formatge artesà*

### **Peça sencera de peix de roca fregida 29€**

*Servit amb tots els ingredients d'un suquet : patata, picada,...*

### **Arròs de tinta de calamar amb tallarines de mar 24€**

*Homenatge a Can Bosch de Cambrils*

### **Canelò tebi de porro amb escamarlans 24.50€**

*Un clàssic de Casamar*

## Les carns de les nostres pastures

### **Costella de vedella lacada amb salsa de mostassa, herbes i espaguetis**

#### **de patata a la mantega 27€**

*Cuita a baixa temperatura, lleugerament lacada i acompanyada amb espaguetis de patata cruixents*

### **El nostre croissant quadrat amb foie-gras, ou ferrat i fons de carn untuós 24€**

*Recordant el milfulles de Joan Pique*

### **Caneló gegant de pollastre rostit “De bosc” amb múrgoles i brioix torrat 23€**

*De rostit tradicional amb contrastos de formatge curat “el SET”*

### **La nostra versió de l'Ossobuco 24€**

*Amb textures de poma*

*Crackers, pa i petit fours 3.50€*

*Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els i adaptarem el que calgui*

## **El món dolç...**

### **L'origen de "nuaset"**

*Textures d'avellana de proximitat i xocolata*

### **Xocolata negra , canyella i matafaluga**

*Flor cruixent de xocolata amb aromes d'espècies i flors*

### **Iogurt de Fonteta amb espècies i préssec**

*Làmina fina de préssec semiconfitada amb tocs de farigola i textures de iogurt*

### **Milkshake de taronja i pastanaga amb crema de festuc i fruita de la passió**

*Textures de taronja, granisat de pastanaga i festuc*

### **El nostre cheesecake de formatge "kmo"**

**Preu per postra : 9.50€**

*Crackers, pa i petit fours 3.50€*

*Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els i adaptarem el que calgui*