

Carta Tardor

Època de castanyes, panellets i moniatos. On el garbí de final d'estiu es calma i deixa pas a la suau entrada del vent del Nord, la tramuntana. Les primeres freds, la boira despertina a trenc d'alba....

Entrants

Laminat de Gamba de Palamós, Royal de coral i suc de soja fumat 23.90€

Homenatge al mestre Toni Izquierdo

“Melva” glacejada amb suc de ceba de Figueres al vinagre, moniato escalivat i notes de pebre 18€

*“Encerclament” filetejada i sense feina marinada suaument
i acompanyada amb crema de moniato*

Taten de tomàquets , patata ratte i herbes d'aquí 19.50€

Lleugerament escalivats, patata confitada a la farigola

“Barreja de bolets” amb crema de moll de l'os, notes de fruits secs torrefactes i suc de rostit 24€

Lleugerament saltats amb crema suau de moll de l'os, notes torrades i aromàtiques

La nostra terrina d'escudella i carn d'olla 22€

*Escudella en forma de terrina amb tots els ingredients d'aquest
plat símbol de casa nostra*

Crema de castanya i pollastre amb pols de foie-gras i brioix de tòfona 19.90€

Crema untuosa amb foie-gras de l'Empordà

Sandwich de sobrassada del Xesc reina i moniato “sol i serena” 17.90€

Recordant un “Bikini”

Micuit de Foie gras de l'Empordà amb el seu crumble i textures de poma 23€

Chutney especiat, pa d'espècies i gelée de muscat

Paletilla ibèrica amb coca de vidre amb tomàquet i oli de l'Empordà 24.50€

Paletilla 100% iberica 5 Jotas

Crackers, pa i petit fours 3.50€

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

Els peixos de la nostra costa

**Caneló tebi de porro amb escamarlans,
formatge set i núvol làctic 24.50€**

Un clàssic del Casamar

Vieires amb mantega d'avellanes, alcaparres i llimona curada 23.90€

Marcades dolçament i acompanyades d'una salsa que ens recorda la meuniere

“Tortellinis” de gamba blanca, bolets i veoluté cremosa 22.90€

Pasta feta a casa amb gamba blanca saltada, verdures i emulsió trufada

Arròs Carneroli amb sepionetes , garoines i botifarra negra 24.50€

*Varietat cultivada a Pals, cuinat amb sofregit fosc, sepionetes
marcades al moment i gemmes*

**Suprema de peix de costa “Palangre” amb caldo de suquet al safrà,
esfera de patata i emulsió suau d'algues 29.90€**

Recordant un clàssic del receptari català, caldo de safrà i suprema al punt

Les carns de les nostres pastures

**Costella de vedella lacada amb salsa de mostassa, herbes
i premsat de patata a la mantega 29€**

*Cuita a baixa temperatura, lleugerament lacada i acompanyada
amb graten de patates*

**Arròs cremós de trompeta de la mort , botifarra
de perol i mantega d'avellana 24.50€**

*Treballat com un rissoto amb botifarra de perol esparracada i emulsionat amb
mantega suau de fruits secs*

Ramats de foc 26€

Espatlla de xai amb cremós de foie-gras , nyàmera i emulsió d'ou ferrat

**Coulant de patata Kennebec i llebre en “Royal”
amb el seu brioix 26.50€**

Tot un clàssic amb abric cremós de patata

**Garri d'en “Xesc Reina” confitat i premsat, servit amb textures de
fruita i salsa pebrada 24.50€**

Lacat amb sucs d'iberics, gelées de fruites y contrastes acidos

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 blanca , canyella i matafaluga

Flor cruixent de xocolata amb aromes d'espècies i flors

Iogurt de Fonteta amb espècies i préssec

Semifred de iogurt amb préssec a la farigola

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

Textures de taronja i festuc

Crema de llimona amb granissat d'api i roca efervescent

Crema refrescant de llimona amb granissat balsàmic

Preu per postre : 9.50€