

Primavera 24

El “kru”

Kru de Gamba Vermella amb salsa de caldereta i nyoquis de patata 26€

Gamba del rec del far de sant Sebastià acariciada per una salsa clàssica de caldereta

Tres ostres, tres clàssics 21€

Lleugerament fumada i amb salsa barbacoa & a l'ajillo & xalota encurtida i estragó

**“Vitel.lo tonnato” de tonyina fumada amb esferes d'oliva verda, taperes,
suc de piparra i col i flor 24€**

Tonyina lleugerament curada amb notes d'encurtits i col i flor cremós

**“Espet” en tàrtar amanit amb vinagreta suau de miso
i remolatxa 19€**

Amanit a la moment amb una vinagreta balsàmica i tàrtar d'arrels

Comencem ...

**Carxofa amb emulsió de rovell, crema de botifarra de perol i caldo doble
de pollastre 22€**

Quarts de carxofa confitats i saltats, untuós de rovell d'ou, xip de carxofa i perol

**Espàrrecs blancs cuits a casa amb holandesa untuosa, costella de porc
curada, crocant de patata i caviar 23€**

*Espàrrecs cuits amb sal i sucre, holandesa de sumoll, làmines
de Tocino i caviar*

Pèsol llàgrima ofegats a la “Papillote” de menta, marduix i cansalada 31€

80gr de pèsols cuits amb els seu caldo aromatitzat

Royal de foie-gras cuit al fang, blat de moro i regalèssia 23€

Cuita al fang de La bisbal amb textures de blat de moro i escènica de regalèssia

Crackers, pa i petit fours 3.80€

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

Pals

Terra d'arrossos i arrossaires

De l'Empordà, cuinat socarrat amb escamarlans, sèpia i salsitxes 25€
Sofregit fosc a base de moltes hores... li donarà a aquest arròs el segell de l'Empordà

De bacallà amb la seva tripa, espinacs i pinyons 24€
Cuit melós amb la varietat Carneroli, guisat de tripa i espinacs al dente

La mar de Be

**"Rogers" amb carxofes saltades, crema fina de nyàmeres
i ou de guatlla 25€**
Acompanyat d'un consomé suau vegetal

**Turbot amb Velouté de les seves espines, crema d'ametlles torrades,
encortits i aranja 31€**
En aquesta proposta juguem amb els contrastos d'una salsa clàssica, notes terroses i cítrics i textures vellutades

Caneló tebi de porro amb escamarlans i núvol làctic 25€
El clàssic de casa ...

Panegal fregit amb romesquets d'aquí 30€
De la llotja a la cuina

Món Rural

Magret d'ànec, carbassa d'estiu i vainilla.... 25€
Marcats al grill, quatre quarts a la vainilla, nips de cacao carmelitzats....

**Galta de vedella cuita a l'antiga amb la seva salsa, graten de céleri i
maionesa de xampinyons 23€**
Vedella cuita amb la seva bresa, notes terroses i xampinyo Local

Melós de porc ibèric, "Migas del pastor" i poma de Torroella 24€
Rostida i melosa amb "Migues" de pa de pagès a l'all de l'Empordà i poma

Crackers, pa i petit fours 3.80€

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

Món dolç

Sucre i sal

Taronja, recuit de Fonteta i mel de farigola

Cremós de taronja i recuit, infusió de les seves pells i cruixent de mel del Cap de Creus

“Kha khao” xocolata, caramel i flor de sal

Diferents textures de xocolata 80% crema de caramel i un toc de sal

Polo de cirera i saüc

Gelë perfumada de saüc, iogurt i les seves escames

“Pavlova “ amb maduixes infusionades, gominola de fruits vermells i tocs especiats

Crocant de merengue infusió de fruits vermells servits en diferents textures

La crema de llimona amb granissat d'api i sorbet cítric

Balsàmic i refrescant

Preu per persona: 11€