Entre la tradición y la modernidad

Entrantes

Secuencia de ostras Guillardau (3 unidades) 21€

Crema de ostras y lima, espuma de agua de mar y vinagreta de chalotas

Espuma de maíz con foie-gras y vainilla 23€

En forma de cóctel, base de mi-cuit, maíz tostado y su espuma a la vainilla

Dentón curado y madurado con raíces, escabeche suave y mandarina 23€

Recordando un sashimi... aderezado con una emulsión de escabeche clásico y nueces tostadas

Ensalada de verduras, rebozuelos, mizuna y trufa de verano 22€

Verduras escaldadas al estilo inglés con setas de verano confitadas, trufa y emulsión suave

Wagyu con texturas de manzana de Torroella 25€

Carne curada, sésamo negro y texturas de manzana

Sopa fría de cereza y tomate con requesón y helado de AOVE 19,50€

Recordando un "gazpacho" pero con fruta de verano y el contraste del queso

Flor de calabacín con cremoso de queso Toscat, vinagreta suave de albahaca y notas de vinagre antiguo 24€

Rellena, crujiente y servida con una crema fría de calabacín y sus tallarines

Versión marina del jamón con pan con tomate 25€

Ventresca de atún con tomate concassé y aceite de oliva Argudell

Calamares a la andaluza con tres mojos... 26€

El tradicional, de pimiento verde y jalapeño, de ají amarillo y cúrcuma

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y se lo adaptaremos.

Segundos Platos

Lo mejor del mar

**Canelón de puerro con cigalas, beurre blanc
y queso “el Set” 25€**

El clásico de casa

Arroz Carneroli con caldo de caldereta y cabracho 32€

De Albert Grassot servido con una emulsión de azafrán

Lubina salvaje con salsa verde de algas 30€

*El lomo cocido lentamente con fumet blanco concentrado,
algas y mayonesa de escalivados*

El Penegal frito con brunoise de patata y alioli suave 32€

*Fomentando la economía azul, un pescado poco conocido
y servido al estilo de nuestro pueblo*

**“Tortellini” de gamba blanca, sofrito de ajos tiernos
y jugo de sus cabezas 26€**

Recordando un ravioli, relleno de gamba blanca de Palamós y sofrito suave

Nuestras tierras

**“Mar y montaña” de atún rojo con tartar
de vaca vieja y yema de huevo 28€**

Servido como un Steak tradicional

**Paletilla de cochinitillo con chutney especiado
y albedo de limón 30 €**

Cocida lentamente y lacada con su demi-glace

“Lomo bajo” braseado, patata ratte al calor y ensalada de brotes 30€

De ternera adobada con chimichurri de hierbas locales y salsa especiada

**Pechuga de pato con higos, ciruelas a la brasa
y vino dulce del Empordà 26€**

Cocinado al gusto con notas de fruta madura y de hueso

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y se lo adaptaremos.

El mundo dulce

Crema de limón con su granizado de apio 12€

Un postre muy digestivo y refrescante...

Selva Negra 12€

Un postre donde combinamos la cereza, el chocolate y un poco de Kirsch

El melón 12€

Ensalada fresca de melón donde jugamos con sabores y texturas

Éclair de frutos rojos con crema de vainilla 12€

Homenaje a este clásico francés del siglo XVI

Ideal para compartir....

Mesa dulce 16€

*Mini croissant con caramelo & pan con aceite y chocolate
& pastel de queso artesanal & buñuelo del Empordà*