

Primavera 24

El “Crudo”

Crudo de Gamba Roja con salsa de caldereta y ñoquis de patata 26€

Gamba del faro de San Sebastián acariciada por una salsa clásica de caldereta

Tres ostras, tres clásicos 21€

Ligeramente ahumada y con salsa barbacoa & al ajillo & chalota encortada y estragón

“Vitelo tonnato” de atún ahumado con esferas de aceituna verde, taperas, zumo de piparra y col y flor 24€

Atún ligeramente curado con notas de acolchados col y flor cremoso

“Espet” al tartar aliñado con vinagreta suave de miso y remolacha 19€

Ensalada al momento con una vinagreta balsámica y tártaro de raíces

Entrantes

Alcachofa con emulsión de yema, crema de butifarra de perol y caldo doble de pollo 22€

Cuartos de alcachofa confitados y salteados, untuoso de yema de huevo, chip de alcachofa y perol

Espárragos blancos cocidos en casa con holandesa untuosa, costilla de cerdo curada, crocante de patata y caviar 23€

Espárragos cocidos con sal y azúcar, holandesa de sumoll, Láminas de Tocino y caviar

Guisante lágrima ahogados en la Papillote de menta, mejorana y tocino 31€

80gr de guisantes cocidos con su caldo aromatizado

Royal de foie-gras cocido en el barro, maíz y regaliz 23€

Cocida en el barro de La bisbal con texturas de maíz y escénica de regaliz

Crackers, pan y petit fours 3.80€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario

Pals

Tierra de arroces y arroceros

Arroz Del Empordà, cocinado chamuscado con cigalas, sepia y salchichas 25€

Sofrito oscuro a base de muchas horas... le dará a este arroz el sello del Empordà

Arroz De bacalao con su tripa, espinacas y piñones 24€

Cocido meloso con la variedad Carneroli, guiso de tripa y espinacas al dente

Pescados

“Rogers” con alcachofas salteadas, crema fina de ñameras y huevo de codorniz 25€

Servido con un consomé suave vegetal

Rodaballo con Velouté de sus espinas, crema de almendras tostadas, cortes y pomelo 31€

En esta propuesta jugamos con los contrastes de una salsa clásica, notas terrosas y cítricos y texturas aterciopeladas

Canelón templado de puerro con cigalas y nube láctica 25€

El clásico de casa ...

Pieza entera de Panegal frito 30€

De la lonja a la cocina

Mundo Rural

Magret de pato, calabaza de verano y vainilla... . 25€

Marcado en el grillo, cuatro cuartos en la vainilla, nips de cacao carmelizados....

Carrillera de ternera cocida a la antigua con su salsa, rascan de céleri y mayonesa de champiñones 23€

Ternera cocida con su bresa, notas terrosas

Meloso de cerdo ibérico, “Migas del pastor” y manzana de Torroella 24€

Asada y melosa con “Migues” de pan de payés en el ajo del Empordà y manzana

Crackers, pan y petit fours 3.80€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario

Mundo dulce

Naranja, recocado de Fonteta y miel de tomillo

*Cre moso de naranja y recocado, infusión de sus pieles y crujiente
de miel del Cap de Creus*

“Kha khao” chocolate, caramelo y flor de sal

Diferentes texturas de chocolate 80% crema de caramelo y un toque de sal

Polo de cereza y saúco

Gelè perfumada de saúco, yogur y sus escamas

Pavlova con fresas infusionadas, gominola

de frutos rojos y toques especiados

*Crocante de merengue infusión de frutos rojos
servidos en diferentes texturas*

La crema de limón con granizado de apio y sorbete cítrico

Balsámico y refrescante

Precio por persona: 11€