

Primavera

Producto en estado puro

Secuencia de ostras "Guillardeau" (3uni) 21€

Con escabeche de zanahoria y naranja, holandesa de Corpinnat y gel de limón

Alcachofas confitadas con panceta curada, yema de huevo y queso Fermio 23€

*Alcachofas del huerto ligeramente confitadas con tocino,
yema untuosa y crema de queso*

Dentón curado y madurado con raíces, encurtidos y piñones 23€

*Recordando un sashimi... aderezado y servido con contrastes
de encurtidos y tubérculos*

Ensalada de verduras de primavera con navajas y vinagreta cítrica 22€

*Verduras escaldadas a la inglesa, servidas crujientes con navajas de
Laureano y toques anisados*

Wagyu, foie-gras y manzana de Torroella 24€

Carne curada, sésamo negro, texturas de manzana y foie-gras del Empordà

Caballa a la llama con texturas de cebolla de Figueres 19.50€

*Salsa de cebolla, mini cebollas encurtidas, cebolla tierna en tempura
y mermelada de cebolla*

Crema fina de guisantes con huevo de codorniz escalfados, brioche tostado a las hierbas y butifarra negra 24€

Crema fina de guisantes, brioche a la mantequilla y butifarra negra

Versión marina del jamón con pan con tomate 25€

"Ventresca" de atún con tomate concassé y aceite de oliva Argudell

Espárragos blancos con "ajoblanco" con pistachos y texturas de coliflor 21€

Ajoblanco untuoso con espárragos blancos, yema de huevo y tierra de pan

"Tortello" de gamba blanca, sofrito de ajos tiernos y su jugo 26€

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

Pan, crackers y petit fours 3,90€

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

“La mar de be”

Lubina salvaje con salsa verde de algas 32€

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

Chipirónes a la andaluza con tres mojos... 25€

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

Rodaballo con mantequilla noisette y cítricos 30€

Rodaballo marcado con salsa de mantequilla tostada, avellanas garrapiñadas y naranja sanguina

Cabracho en dos cocciones, puré de patata tradicional y su suquet con lima kéfir 32€

Cabracho frito y braseada, puré tradicional y suquet de las espinas infundado en lima kéfir

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

El clásico de la casa

Nuestras pasturas

Paletilla de lechón cocida entera con "chutney" especiado y albedo de limón 28€

Cocida lentamente y lacada con su demi-glace

Arroz de pechuga de pollo salvaje cocido al punto con habas y manzana 24€

Arroz seco de pollo, habitas y mayonesa de manzana escalivada

"Lomo bajo" braseado, patata ratte al caliu y ensalada de brotes 28€

De ternera adobada con chimichurri de hierbas de aquí y salsa especiada

Meloso de cerdo ibérico, mil hojas de patata y col con judía de ganxet 24€

Cocido tradicionalmente, con nuestra versión del trinxat y judía del ganxet

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

Un postre muy digestivo y refrescante...

"Charlotte" de fresas con albahaca morada y crema de yogur casero

Recordando el clásico pastel de fresas con nata

Crema helada de melocotón al tomillo, muesli de frutos secos con miel y caléndula

Mousse de melocotón con crocante de frutos secos y notas florales

Zanahoria

*Mimético de zanahoria con chocolate blanco,
crumble especiado y nueces caramelizadas*

Mousse de chocolate al cardamomo, sable de cacao y espuma de naranja

*Diferentes texturas de chocolate combinadas
con notas de naranja Zanahoria*

Precio por postre : 12€

Pan, crackers y petit fours 3,90€

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