

Otoño

Época de Castañas, panellets y moniatos . Donde el Garbi de final de verano se calma y deja paso a la suave entrada del viento del norte, la tramontana.
Los primeros fríos, la niebla del atardecer ...

Entrantes

Laminado de Gamba de Palamós, Royal de coral

Salsa de soja fumada 23.90€

Homenaje al maestro Toni Izquierdo

“Melva” (pescado azul) graseada con jugo de cebolla de Figueras al vinagre, moniato escalivado y notas de Pimienta 18€

Fileteada sin faena , marinada suavemente y acompañada con crema de moniato

Taten de tomates, patata ratte y hierbas de aquí 19.50€

Ligeramente escalivados, patata confitada y tomillo

“Salteado de setas” con crema de tuétano, notas de frutos secos torrefactos y judo de rustido 24€

Ligeramente salteados con crema suave de tuétano, notas tostadas y aromáticas

Nuestra terrina de “Escudella i carn d’olla” 22€

Escudella en forma de terrina con todos los ingredientes de este plato símbolo de nuestra tierra

Crema de castaña y pollo con polvo de foie-gras y brioche de trufa 19.90€

Crema untuosa con foie gras del Empordà

Sandwich de sobrasada de Xesc Reina y moniato

“Sol y serena” 17.90€

Recordando un bikini

Nuestro micuit del Empordà con su crumble y texturas de manzana 23€

Chutney especiado, pan de especies i gelée de muscat

Paletilla ibérica con coca de cristal con tomate y aceite del Empordà 24.50€

Paletilla 100% ibérica 5 Jotas

Crackers, pan y petit fours 3.50€

Si tienen alguna alergia o intolerancia nos lo comuniquen y adaptaremos lo que haga falta.

Los pescados de nuestra costa

**Canelón templado de puerro con cigalas,
queso el Set y nube láctica 24.50€**

Una clásica de Casamar

Vieiras con mantequilla de avellanas, alcaparras y limón curado 22.90€

Marcadas dulcemente, con una salsa que nos recuerda una meuniere

“Tortellinis” de gamba blanca, setas y velouté cremosa 22.90€

Pasta echa en casa con gamba blanca salteada, verduras y emulsion trufada

Arroz Carneroli con sepionas, erizos y butifarra negra 24.50€

Varietad cultivada en Pals, cocinado con sofrito oscuro, sepionas marcadas al momento y yemas de erizo

**Suprema de pescado de “Palangre” con caldo de suquet al azafran,
esfera de patata y emulsión suave de algas 29.90€**

Recordando un clásico del recetario Catalan, caldo de azafrán y la suprema en su punto

Nuestros pastos

Costilla de ternera lacada con salsa de mostaza 29€

*Cocida a baja temperatura, ligeramente lacada,
acompañada de patata*

**Arroz cremoso de “Trompeta de la mort”, butifarra de perol y
mantequilla de avellana 24.50€**

*Trabajado como un risotto con butifarra de perol “esparrecada” y emulsionado con
mantequilla suave de frutos secos*

Ramats de foc 26€

Paletilla de cordero con cremoso de foie-gras, nyamera y emulsión de huevo frito

Coulant de patata Kennebec y liebre a la Royal con su brioche 26.50€

Todo un clásico con un abrigo cremoso de patata

**Cochinillo de “Xesc Reina” confitado y prensado, servido con texturas
de fruta de hueso y salsa pebrada 26.50€**

Lacat amb sucs d’iberics, gelées de frutas y contrastes ácidos

Crackers, pan y petit fours 3.50€

Si tienen alguna alergia o intolerancia nos lo comuniquen y adaptaremos lo que haga falta .

El mundo dulce...

El Origen del “Nuaset”

Texturas de avellana de proximidad y chocolate

Chocolate blanco, canela y matafaluga

Flor crujiente de chocolate con aromas de especias y flores

Yogurt de Fonteta con especias y melocotón

Lamina fina de melocotón confitada con toques de tomillo y texturas de yogurt

Milkshake de naranja y zanahoria, crema de pistachos y fruta de la pasión

Texturas de naranja y pistacho

Crema de limón con granizado de apio y roca efervescente

Crema refrescante de limón con granizado balsámico

Precio por postre: 9.50€