

"La Costa Brava no és només un lloc. És una manera de viure. És l'olor de sal quan surt el sol, la feina silenciosa dels pescadors, els horts que creixen entre murs de pedra seca i la tramuntana que dibuixa el paisatge. Aquesta carta és el nostre petit homenatge a aquest territori. Cuinem el que som, cuinem el que vivim."

Entrants

Coca d'escalivada amb anxova, escuma d'albergínia lleugerament fumada i sable de farigola 18€

*És un plat que connecta amb receptes de tota la vida,
amb el sabor dels pebrots i les verdures escalivades al foc*

Tomàquets d'en Puig, diferents varietats i treballats en diferents tècniques 21€

*El tomàquet madur aporta dolçor i profunditat, mentre que les herbes
fresques evocuen aromes de bosc mediterrani . Un plat molt fresc, vegetal i ple de paisatge."*

"Tiradito" d'escòrpora de costa, curada amb alga kombu, cumquat i la seva vinagreta 22€

*L'escòrpora es cura lleugerament amb kombu per potenciar-ne l'umami, laminada
i combinada amb cumquat i una vinagreta de taronja que aporta frescor i acidesa*

Gamba de Palamós a l'allet 28€

*Les gambes a l'allet neixen de la cuina popular mediterrània, allà on el marisc fresc,
l'oli d'oliva i l'all es troben en una cassola fumejant*

Llamàntol blau lleugerament escaldat amb aigua de mar, anisats i el seu caldo clarificat 32€

*Llamàntol blau laminat amb pico de gallo anisat i acompanyat
d'un caldo clarificat elaborat amb els seus coralls*

Gaspaxo de verds amb peix blau lleugerament fumat i notes balsàmiques 19€

*Inspirat en el concepte del gaspatxo tradicional, el preparem amb tomàquet
i pebrot verd per capturar la frescor de l'estiu empordanès
i combinat amb les notes minerals del peix blau*

"L'empedrat" de bacallà confitat amb brunoise de pebrots, oliva negra Kalamata i crema fina de mongeta del ganxet 21€

*L'empedrat neix a les zones rurals i marineres de Catalunya,
especialment durant els segles XVIII i XIX*

El clàssic còctel de gamba amb escuma de enciam i taronja 22€

Recordant un plat típic de la meva infància

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Segons

La mar de bé

Peix de la nostra costa cuit a l'esquena amb el seu suc, patata panadera i sofregit suau de ceba i tomàquet S/M

La senzillesa del mar, cuinada amb respecte i el temps que mereix.

Llobarro a baixa temperatura amb velouté de safrà i diferents textures de llimona, tirabecs i mongeta verda 32€

La delicadesa del llobarro es troba amb les notes càlides del safrà, la frescor vegetal dels tirabecs i la mongeta verda

Recorregut de la tonyina 29€

Tàrtar del llom amb caviar, la part melosa guisada, la ventresca curada i el llom blanc fregit

Caneló tebi de porro amb escamarlans i formatge el set de Mas Mercè 25€

El clàssic del Casamar

Arròs de l'estany de Pals, canana i gamba de Palamós 28€

La trobada entre els arrossars de Pals i el mar de Palamós en una de les receptes més representatives de l'Empordà

Les nostres pastures

Tàrtar de vedella clàssic amb patata soufflé i escuma del moll de l'os 28€

Fet de manera clàssica amb vedella d'aquí i escuma del moll de l'os

Magret d'ànec de l'Empordà, cromatisme de cirera i la seva salsa untuosa 28€

Ànec rostit al punt, acompanyat de cireres, salsa untuosa on busquem l'equilibri entre intensitat, frescor i dolçor

Llom baix de vaca madurada amb pastanaga en textures i perfum de sàlvia 32€

Llom baix cuinat al punt, acompanyat d'un mil fulls de pastanaga, el seu puré especiat i escalivada a la robata, buscant un joc de textures, dolçors i matisos vegetals.

Pa, crackers i petit fours 3.90€

El món dolç

Polo de mandarina, herbes mediterrànies i la seva infusió

"Un joc de frescor i aromes: polo de mandarina, escuma lleugera de carbassa al cardamom, gel de camamilla, menta i cítrics, acompanyada amb una delicada infusió carbonatada."

El nostre Almendrado

"Una reinterpretació d'un clàssic: chantilly i gelat de vainilla, ametlla en diferents textures, neula cruixent amb praliné i xocolata amb llet."

Maduixes, ruibarbre i pebre negre

"Maduixa en diferents elaboracions, escuma lleugera de ruibarbre i un delicat toc de pebre negre que n'accentua la frescor."

Milfulls caramel·litzat amb textures de cítrics, kiwi i gelat de crema

"Milfulls caramelitzat amb fruites, ganache de taronja, supremes cítriques i gelat de crema"

Crema de llimona amb granissat d'api

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api toc efervescent

Preu per postre: 12€

Pa, crackers i petit fours 3.90€