

Entre la tradició i la modernitat

Entrants

Seqüència d'ostres Guillardau (3uni) 21€

Crema d'ostres i llima, escuma d'aigua de mar i vinagreta d'escal·lònia

Escuma de blat de moro amb foie-gras i vainilla 23€

En forma de còctel, base de mi-cuit, blat de moro torrat i la seva escuma a la vainilla

Déntol curat i madurat amb arrels, escabetx suau i mandarina 23€

Recordant un sashimi... amanit amb una emulsió d'escabetx clàssic i nous torrades

Amanida de verdures, rossinyols , mizuna i tòfona d'estiu 22€

Verdures escaldades a l'anglesa amb bolets d'estiu confitats, tòfona i emulsió suau

Wagyu amb textures de poma de Torroella 25€

Carn curada, sèsam negre i textures de poma

Sopa freda de cirera i tomàquet amb mató i gelat d'AOVE 19.50€

Recordant un "gaspatxo" però amb la fruita d'estiu i el contrast del formatge

Flor de carbassó amb cremós de formatge Toscat, vinagreta suau d'alfàbrega i notes de vinagre antic 24€

Farcida, cruixent i servida amb una crema freda de carbassó i les seves tellerines

Versió marina del pernil amb pa amb tomàquet 25€

Ventresca de tonyina amb tomàquet concassé i oli d'oliva Argudell

Calamarsets a l'andalusa amb tres mojos.... 26€

El tradicional, de pebrot verd i jalapeño, d'ají groc i cúrcuma

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem.

Segons

La mar de bé

**Caneló de porro amb escamarlans,
beurre blanc i formatge “el Set” 25€**

El clàssic de casa

Arròs Carneroli amb caldo de caldereta i escórpora 32€

De l'Albert Grassot servit amb una emulsió de safrà

Llobarro salvatge amb salsa verda d'algues 30€

El llom cuït lentament amb fumet blanc concentrat , algues i maïonesa d'escalivats

El Penegal fregit amb brunoise de patata i all i oli suau 32€

Fomentant l'economia blava, un peix no gaire conegut i servit com al nostre poble

Tortellini de gamba blanca , sofregit d'alls tendres i suc dels seu caps 26€

Recordant un ravioli, farcit de gamba blanca de Palamós i sofregit suau

Les nostres pastures

**“Mar i muntanya” de tonyina vermella amb tàrtar
de vaca vella i rovell d'ou 28€**

Servit com un Steak de tota la vida....

**Espatlla de garrí amb chutney especiat
i albedo de llimona 30€**

Cuïta lentament i lacada amb la seva demi-glace

Lomo bajo brasejat, patata ratte al caliu i amanida de brots 30€

De vedella adobada amb chimichurri d'herbes d'aquí i salsa especiada

Pit d'ànec amb figues, prunes a la brasa i vi dolç de l'Empordà 26€

Cuïnat al gust amb notes de fruita madura i de pinyol

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem.

El món dolç

Crema de llimona amb el seu granissat d'api 12€

Un postre molt digestiu i refrescant....

Selva Negra 12€

Un postre on combinem la cirera, la xocolata i una mica de Kirsch

El meló 12€

Amanida fresca de meló on juguem amb els sabors i textures

Eclair de fruits vermells amb crema de vainilla 12€

Homenatge a aquest clàssic francès del segle XVI

Ideal per compartir....

Taula dolça 16€

*Mini croissant al caramel & pa amb oli i xocolata
& pastís de formatge artesà & bunyol de l'Empordà*