

Primavera

Crema sedosa de patata Kenebec, porro i galera amb la seva americana i rovell curat 22€

Crema fina de blanc de porro i patata, textura de galera local i notes torrefactes

Tàrtar de gamba blanca amb la seva bullabessa, emulsió de safrà i fonoll marí 23€

Gamba blanca amanida amb escènica d'anxova, caldo dels seus caps i contrastos aromàtics

Roca cruixent de foie-gras amb amanida de poma, celeri i gel de farigola 22.50€

De l'Empordà amb amanida refrescant i balsàmica del territori i gel d'herbes

Cous-cous vegetal amb espàrrecs blanc i colorofil.la 16€

Falsa sèmola de col i flor amb espàrrecs blancs al dente i escènica de rúcula

Carxofa saltada amb la seva veouluté, cansalada Maldonado i botifarra blanca 22€

Confitada i lleugerament saltada amb crema de les seves fulles i salsa de bull blanc

LA MAR DE BÉ

Laminat de tonyina curada al moment amb cannelle marina i oli tallat de salsa Jurvert 26€

Peça noble de tonyina lleugerament curada amb púding untuós i pesto Català

Gamba de Palamós en estat pur S/M (preu segons mercat)

D'arrossegament amb llit d'algues

Cloïssa "Fina Gorda" del Laureano amb all i julivert 26€

Lleugerament saltades amb oli Argudell, all i julivert

Crackers, pa i petit fours 3.80€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els i adaptarem el que calgui

El mar de les nostres costes

**Guisat Mariner de cloïsses del Laureano amb cocotxes
i meuniere cítrica 28€**

Cocotxes de llúç guisades amb cloïsses “Fina Gorda”

**Arròs tintat amb sepionetes, pèsols saltats i sofregit
suau de ceba de Campeny 25€**

De l'Albert Grassot de pals varietat bomba, sofregit suau, tinta i pèsols ofegats

Peça de peix local fregida amb romesquets d'aquí 29€

De la llotja a la cuina

**Suprema de peix de costa amb caldo de suquet al safrà, esfera de
patata i emulsió suau d'algues 31€**

Recordant un clàssic del receptari català, caldo de safrà i suprema al punt

La terra i les seves pastures

Arròs al sarment amb carn madurada i salmorreta 28€

Toc de brasa, carn madurada lentament i sofregit d'all, nyora i pebrot xoriçer

“Tian” de patata a la tòfona amb wagyu i cafè de parís 27€

De patata del bufet, brisura de tòfona i saltat de wagyu

**“Pollastre de bosc” amb foie gras, maionesa cremosa de
romaní i la seva salsa untuosa 25€**

*“Projecte sostenible” d.b amb virutes de foie-gras, aroma
de romaní i demi-glace a la mantega*

Crackers, pa i petit fours 3.80€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els i adaptarem el que calgui

El món dolç

Brownie, Carmel i plàtan

Jugant amb xocolata pura gelat especial i crumble de pecan

Flam cremós d'Ametlla amb pera, clau d'olor i alfàbrega

Notes aromàtiques i fresques per un postra de contrastos

Infusió de fresons i gerds, Chantilly a la vainilla i ruibarbe

Infusió de fruits vermells madurs, cremós de vainilla i textures àcides de ruibarbre

Les nostres mini Lemon pie

Alvedo cítric, crema de llimones de l'hort i la seva merenga

Carrot vegan cake

La màgia del famós cake....

Preu : 10€