

Pri ma ve ra 25

Producte amb estat pur

Seqüència d'ostres “Guillardeau”(3uni) 21€

Amb escabetx de pastanaga i taronja , holandesa de corpinat i gel de llimona

Carxofes confitada amb cansalada curada, rovell d'ou i formatge Fermio 23€

Carxofes de l'hort lleugerament confitades amb cansalada, rovell untuós i crema de formatge

Déntol curat i madurat amb arrels, encurtits i pinyons 23€

Recordant un sashimi... amanit i servit amb contrastos d'encurtits i tubercles

Amanida de verds de primavera amb navalles i vinagreta cítrica 22€

Verdures escaldada a l'anglesa, servides crocants amb navalles d'en Laureano i tocs anisats

Wagyu, foie-gras i poma de Torroella 24€

Carn curada, sèsam negre, textures de poma i foie-gras de l'Empordà

Verat a la flama amb textures de ceba de Figueres 19.50€

Salsa de ceba, mini cebes encortides , ceba tendra en tempura i melmelada de ceba

Crema de fina pèsols amb ous de guatlla potxats , brioix torrat a les herbes i botifarra negra 24€

Crema fina de pèsols, broix a la mantega i botifarra negra

Versió marina del pernil amb pa amb tomàquet 25€

“ventresca” de tonyina amb tomàquet concassé i oli d'oliva Argudell

Espàrrecs blancs amb “ajoblanco”, festucs i textures de coliflor 21€

Ajoblanco untuós amb espàrrecs blancs, rovell d'ou i coliflor

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

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

Pa, crackers i petit fours 3.90€

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

La mar de bé

Llobarro salvatge amb salsa verda d'algues 32€

El llom cuit lentament amb fumet blanc concentrat , algues i maionesa d'escalivats

Calamarsets a l'andalusa amb tres mojos.... 25€

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

Turbot amb mantega noisette i cítrics 30€

Turbot marcat amb salsa de mantega torrada, avellana garapinyada i aranja

Escórpora en dos coccions, puré de patata tradicional i el seu suquet amb llima kèfir 32€

*Escórpora fregida i brasejada, puré tradicional i suquet de les seves
espines infusionat en llima kefir*

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

El clàssic de casa

Les nostres pastures

Espatlla de garrí amb “chutney” especiat i albedo de llimona 28€

Cuita lentament i lacada amb la seva demi-glace

Arròs de pit de pollastre salvatge i cuit al punt amb faves i poma 24€

Arròs sec de pollastre, favetes i maionesa de poma escalivada

“Lomo bajo” brasejat, patata ratte al caliu i amanida de brots 28€

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

Melós de porc ibèric, milfulles de patata i col amb mongeta de ganxet 24€

Cuita tradicionalment, amb la nostre versió del trinxat i mongeta del ganxet

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

Un postra molt digestiu i refrescant....

“Charlotte” de maduixes amb alfàbrega morada i crema de iogurt casolà

Recordant el clàssic pastis de maduixes i nata

Crema gelada de préssec a la farigola, muesli de fruits secs a la mel i calèndula

Mousse de préssec amb crocant de fruits secs i notes florals

Pastanaga

*Mimètic de pastanaga amb xocolata blanca, crumble
especiat i nous caramel·litzades*

Mousse de xocolata al cardamom, sable de cacau i escuma de taronja amarga

Diferents textures de xocolata conuinades amb notes de taronja

Preu per postra: 12€