

Entrantes

Tartar clásico de ternera de Girona, con yema de huevo curada y patata Maxim's – 24€

Ternera de Girona cortada a cuchillo y aliñada al momento, con yema de huevo curada y patata Maxim's crujiente.

Ensalada de verduras y brotes de primavera con vinagreta de manzana, lima y pepino – 17€

Verduras de temporada con alcachofa encurtida, tirabeques, judía verde y remolacha, sobre una base de hojas verdes variadas.

Canelón templado de puerro con cigalas y queso El Set – 25€

Un clásico de la casa.

Corvina curada con cítricos, algas y anacardos – 22€

Corvina de nuestra costa curada, “ceviche” de algas, frutos secos y cebolla morada.

Menestra de verduras cocidas al dente, puré de coliflor tostada, licuado de hierbas frescas y queso curado – 19.90€

Coliflor, romanesco, espárrago verde, mini calabacín y rabanito con crema de coliflor con matices tostados y frescor de hierbas.

Conejo salvaje con escabeche de salvia, ostra viva y texturas de mostaza – 22€

Conejo en escabeche, mini zanahoria encurtida, ostra viva y mostaza.

Bonito “al fuego”, texturas de calçot y nuestro caldo dashi – 20€

Bonito a la llama con notas vegetales ahumadas y la profundidad de nuestro dashi.

Nuestra versión del clásico Pepito hecho con roast beef casero – 23€

Nuestra versión del clásico Pepito con roast beef casero, pimiento verde ahumado y mayonesa cremosa de ajo asado.

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber.

El mar

Lenguado salvaje, velouté de sus espinas y espárrago blanco – 36€

Marcado por la piel, con salsa untuosa de su propio fumet y texturas de espárrago blanco.

Lubina a baja temperatura con salsa de ortigas, milhojas de patata y espinacas – 29€

Suprema de lubina suave y meloso con crema de ortigas, milhojas de patata crujiente y espinacas frescas.

Espardeñas del Cap de Creus, sobrasada y judía del Ganxet – 42€

Espardeña marcada al momento, judías con ajo y perejil y sobrasada de Xesc Reina templada.

Del mar a la mesa – S/M

Pieza de pescado de nuestras lonjas.

Nuestras pasturas

Arroz Carnaroli “mar y montaña” de alitas de pollo a baja temperatura, gamba roja y emulsión de su coral – 28€

Arroz intenso de mar y montaña con la melosidad del pollo, la profundidad de la gamba roja y su coral.

“Lomo Bajo” con endibias lacadas con salsa bearnesa, espuma de patata asada y espelette – 32€

Ternera con endibias melosas lacadas con bearnesa, la suavidad de la patata asada y el toque especiado del pimiento de espelette.

Ravioli de pato asado, compota de manzana asada y láminas de apio – 26€

Pasta rellena de pato asado, con el dulzor de la manzana y el frescor del apio.

Un recorrido por el cerdo – 27€

Chicharrón crujiente, butifarra blanca y negra marcadas, lomo curado con pimentón y magro de cerdo guisado, con pan con tomate.

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber.

El mundo dulce

Nuestra crema de limón, refrescante y balsámica

Limón en diferentes texturas con crumble de frutos secos, granizado de apio y un toque efervescente.

Albaricoque y violeta

Tatin de albaricoque, notas de tomillo y su cóctel de violeta.

Chocolate

República Dominicana 80% en forma de mousse y sus nibs.

Ecuador 66% brownie con praliné y toffee.

Madagascar 64% con crema inglesa semimontada y texturas de frutos rojos.

Perú 70% trufa clásica rebozada con cacao y caviar de aceite.

Almendra en flor

Bizcocho de almendra, lichis, frambuesas y helado cremoso de almendra.

Flan con nata

Flan tradicional, leche de oveja de Mas Cruïlles y nube de azúcar.

Precio: 12€

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber.