Tardor 2023

Època de castanyes, panellets i moniatos. On el garbí de final d´estiu es calma i deixa pas a la suau entrada del vent del Nord, la tramuntana. Les primeres freds, la boira despertina a trenc d´alba….

Per començar

Croquetes de galta de porc amb mandarina salada 18€
Croqueta de galta cuita a foc lent i acompanyada amb un gel de mandarina

Crema suau de patata i formatge amb ou de guatlla ,
foie gras i tàrtar de bolets 23€
Parmentier cremosa emulsionada amb formatge artesà, ou potxat i notes terroses

Brioix de sobrassada del "Xesc reina"
i moniato "sol i serena" 19.90€
Amb cremós de moniato i mel

Dues textures de Foie-gras amb el seu crumble,
figues coll de dama i gelê de garnatxa 24€
Dues textures per un mateix fetge gras acompanyat de contrastos dolços i aromàtics

Guisat de navalles "Laureano" amb nyoquis crocants
de patata i el seu pil pil 23€
Guisat a foc lent amb tot el sabor de mar i acompanyat
d´uns nyoquis gegants i arrebossats

Tàrtar de gamba blanca amb la seva bullabessa,
emulsió de safrà i fonoll marí 24€
Gamba blanca amanida servida amb caldo
dels seus caps i contrastos aromàtics

Bunyols d´anguila fumada, caviar i foie-gras 22€
Suflats al moment amb anguila lleugerament fumada i foie mi-cuit

La nostra amanida Waldorf de cabra de mar, poma , api i caviar 19€
Una versió més marinera de la clàssica amanida

Gamba de Palamós en estat pur S/M *(preu segons mercat)*
Gamba amb marca de garantia

Segons plats

La terra i les seves pastures

Cuixa de pintada farcida, cuita a baixa temperatura amb moniato i prunes 26€
Servida amb el seu suc i acompanyada de cremós de moniato, gel de pruna i gingebre encortit

Botifarra de cua de vedella, cebes caramel·litzades i salsa a la ratafia 22€
Cuita com mana la tradició , ceba de Llofriu caramel·litzada i salsa untuosa de Ratafía

Arròs cremós de trompeta de la mort , carn del perol i mantega d´avellana 25€
Treballat com un rissoto amb botifarra de perol esparracada i emulsionat amb mantega suau de fruits secs

Croissant "Wagyu" ou ferrat i salsa demi-glace al palo cortado 35€
Croissant farcit amb ou de gallina feliç i demi-glace melosa

Mar de fons

Entre tú i un peix sempre hi ha un pescador

Llamàntol d´aquí amb el seus tortellini, tòfona i mantega del seu corall 34€
Fets a casa amb el llobregant lacat amb la seva mantega i aroma de tòfona

Espardenyes del "Cap de Creus" amb cap i pota i mongeta de Santa Pau 45€
Producte i tradició en tota la seva escènica

Caneló tebi de porro amb escamarlans, formatge artesà i núvol làctic 25€
Un clàssic de casa

Llom de Rap amb trinxat de col i patata i vinagreta tallada de rostit i herbes 26€
Lleugerament rostit amb oli d´alls i el seu trinxat

Crackers, pa i petit fours 3.90€
Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem el que calgui

El món dolç

Les nostres mini Lemon pie
Albedo cítric, crema de llimones de l`hort i la seva merenga

El nostre bolet de xocolata i avellana
Acompanyat d´un crumble suau de fruits secs i xips de castanya

Formatge fresc de Mas cases amb cítrics de tardor i núvol de sucre
Treballant aprop dels nostres productors

El nostre polo de figa coll de dama amb puré suau de fruits vermells i nata fresca
Polo refrescant de figa, notes de mel i nata fresca muntada

Preu per persona : 10€

Crackers, pa i petit fours 3.90€
Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem el que calgui