

Entre la tradició i la modernitat

Els pagesos construeixen cada any el paisatge i el resultat no falla mai.

*L'operació els surt bé i la bellesa del que els flueix de les mans es inesgotable. Josep pla
Època de castanyes, panellots i moniatos. On el garbí de final d'estiu es calma i deixa pas a la suau entrada
del vent del Nord, la tramontana. Les primeres freds, la boira despertina a trenc d'alba....*

Entrants

**La nostra “esqueixada” de bacallà amb conserva de tomàquet casolana,
ceba avinagrada i olives 18€**

Reinventant un clàssic del nostre receptari

Farcellets casolans de galta de vedella, chutney de taronja i la seva demi-glace 21€

Fets amb farina de castanya, galta de vedella guisada i diferents textures de taronja

Amanida de verdures, rossinyols, herbes fresques i tòfona d'hivern 22€

Verdures escaldades a l'anglesa amb bolets de tardor confitats, tòfona i vinagreta suau

Laminat de vedella raça “wagyu” amb salsa de fricandó, moixernons i foie-gras 25€

Lleugerament curada i acompanyada amb una salsa untuosa de fricandó tradicional

**Crema de carbassa del violí, amb fals cabell d'àngel al cardamom
i formatge de cabra de Casa Martell de Fonteta 22€**

Diferents textures de carbassa.. escalivada, crema, cruixents..

i tot acompanyat amb aquest formatge de l'Empordà

Rovellons saltats amb crema fina de patata, botifarra del perol i pinyons torrats 23€

*Un homenatge a la tardor.. rovellons saltats amb all i julivert, damunt una crema suau de patata que
embolcalla la força de la botifarra del perol.*

**“Tagliatelle” de sèpia amb escuma de bacó fumat, cansalada cruixent
i rovell d'ou a baixa temperatura 21€**

Sèpia laminada i saltejada amb escuma cremosa de bacó i crema de rovell d'ou

Camagrocs amb la holandesa de mantega torrada i crostons de pa 23€

Saltejats i lligats amb aquesta holandesa amb notes d'avellana torrada

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

Caneló de porro amb escamarlans, beurre blanc i formatge artesà 25€

El clàssic de casa

**Turbot de costa marcat a la pell amb escuma de pernil ibèric
i textures de nyàmera 30€**

El turbot i posa l'elegància, la nyàmera i aporta el dolç i el terròs i el pernil la profunditat i salinitat

Llobarro salvatge amb salsa verda d'algues 28€

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

**Fideus a la cassola amb sofregit de l'Empordà, salsitxa,
sèpia i la seva picada 24€**

Fets amb sofregit de l'Empordà, picada i un bon fumet...

Les nostres pastures

**Terrina de peus de porc lleugerament marcada
amb gamba de Palamós i Arrels 26€**

La nostra interpretació del mar i muntanya

Llom de cérvol, puré de xirivia, salsa de ginebró i xips de castanya 24€

Llom de cérvol tendre i sucós, servit sobre un puré suau de xirivia, acompanyat d'una delicada salsa de ginebró i xips de castanya torrats

Arròs d'ànec, pebrot vermell a la brasa, trompetes de la mort i emulsió de piquillos 26€

Ànec tendre, trompetes que aporten notes terroses i pebrot dolç.

Llom baix brasejat, patata ratte al caliu i amanida de brots verds 30€

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

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 granissat d'api i roca efervescent de llima 12€

Molt digestiu i refrescant.

Natura 12€

*Diferents varietats i textures de xocolata
que recorden un paisatge de tardor.*

Tap de Cadaqués 12€

*Banyats amb un almívar de canyella, contrast de vainilla,
carquinyolis i fruita confitada.*

Poma de Torroella 12€

*Tatin clàssica de poma caramel·litzada, cruixent de poma
amb el seu tàrtar i suc de poma natural amb escuma de gingebre.*

Taula de formatges “La Xiquella” 16€

Mimètic de “Blau Vaca” amb gominola de magrana.

Xiroi amb textures de nous.

Manyac amb relish de figues, olives i ametlles.