

El mar, el bosc i la memòria

Una cuina que segueix el ritme de les estacions, on el Mediterrani es troba amb els boscos de l'Empordà, els rostits de sempre i els sabors que ens acompanyen des de petits.

Entrants

Coca cruixent d'escalivada amb anxova, escuma d'albergínia fumada i sable de farigola 18€

Una mirada a la cuina més popular de casa nostra, amb el perfum de les verdures escalivades, la intensitat de l'anxova i les aromes del Mediterrani.

Laminat de ventresca de tonyina, rossinyols escabetxats, demi-glace marina i xirivia 23€

La delicadesa de la tonyina, l'aroma natural dels bolets i la profunditat d'un suc marí concentrat, amb el contrapunt de la xirivia.

Crema de porro a la brasa, formatge de l'Empordà i cansalada cruixent i balsàmic 19€

La dolçor del porro rostit, la cremositat del formatge de casa nostra i el toc fumat i cruixent de la cansalada.

Milfulles de patata, rovellons, ou melós i botifarra perol 25€

Un homenatge a la cuina de tardor, amb capes de patata daurada, bolets de temporada i la untuositat del rovell d'ou.

Terrina de foie-gras mi-cuit a la ratafia, codony casolà i chutney de raïm 24€

La untuositat del foie-gras es troba amb les aromes de la ratafia, la dolçor del codony i el punt agredolç del raïm.

Gamba vermella de Palamós a l'allet 28€

Una reinterpretació d'un clàssic mariner, on la dolçor de la gamba es fon amb la intensitat dels seus suc, l'all i un subtil punt picant.

Foie-gras poêlé, cigrons de l'Empordà, pa cruixent i ceps 27€

Un joc entre la delicadesa del foie-gras i la humilitat del llegum, amb la profunditat d'un suc de rostit i el record del pa de pagès.

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber.

Peixos · La tardor del Mediterrani

Llobarro a baixa temperatura, textures de moniato i “tapenade” d’oliva negra 32€

*El llobarro es combina amb la dolçor del moniato
i la intensitat mediterrània de l’oliva negra.*

Peix de les nostres costes, segons la llotja i la temporada S/M

*El millor que ens ofereix cada dia el Mediterrani, cuinat amb respecte
pel producte i acompanyat dels sabors de l’estació.*

Caneló de porro amb escamarlans i formatge el Set de Mas Marcè 25€

El clàssic del Casamar

Carns · Rostits, memòria i territori

La nostra escudella tradicional, farcellets de carn d’olla, col i botifarra negra 22€

*Una mirada contemporània a la cuina de sempre, amb els sabors
de l’escudella i el seu brou servit a taula*

Lletons de vedella, patata ratte, cebetes glacejades, taronja i holandesa de maria llúisa 25€

*Un joc de textures entre el cruixent i la melositat, amb la frescor cítrica
que equilibra la profunditat del rostít.*

Arròs melós de peu de porc cruixent, camagrocs i emulsió d’all negre 24€

*La cremositat de l’arròs abraça les aromes del bosc, mentre el
peu de porc li aporta el caràcter.*

Costelló de porc Duroc , patata “Pont neuf” i herbes de les Gavarres 25€

*Un plat que combina la melositat del porc Duroc, el cruixent de la patata Pont-Neuf
i els aromes silvestres de les Gavarres.*

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber.

El món dolç

Polo de mandarina, herbes mediterrànies i la seva infusió

"Un joc de frescor i aromes: polo de mandarina, escuma lleugera de carbassa al cardamom, gel de camamilla, menta i cítrics, acompanyada amb una delicada infusió carbonatada."

El nostre Almendrado

"Una reinterpretació d'un clàssic: chantilly i gelat de vainilla, ametlla en diferents textures, neula cruixent amb praliné i xocolata amb llet."

Maduixes, ruibarbre i pebre negre

"Maduixa en diferents elaboracions, escuma lleugera de ruibarbre i un delicat toc de pebre negre que n'accentua la frescor."

Milfulls caramel·litzat amb textures de cítrics, kiwi i gelat de crema

"Milfulls caramelitzat amb fruites, ganache de taronja, supremes cítriques i gelat de crema"

Crema de llimona amb granissat d'api

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api toc efervescent

Preu per postre: 12€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber.