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 sucs, 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 lluïsa 25€

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

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 les 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

Crema de llimona amb granissat d´api
Llimona en textures amb crumble de fruits ecs, granissat d´api toc efervescent

Milfulls caramel·litzat, pera i fava tonka
Ganache sedosa de fava tonka, confitura de pera,
pera cristal·litzada i toffee de caramel

La castanya, essència del bosc
La suavitat de la de castanya, l'esponjositat del pa de pessic i la delicadesa d'una sopa freda de vainilla, coronades amb una escuma de castanya torrada

Tatin de carbassa, espècies i mel
Tatin de carbassa especiada amb gingebre i cardamom,
el seu pa de pessic esponjós, crumble d'espècies i gelat de mel

«Almendrado» de tòfona melanosporum i xocolata amb llet
Crumble de xocolata, quenelle de nata infusionada amb tòfona negra, cobertura cruixent de xocolata amb llet i neula torrada

Preu : 12€

Pa, crackers i petit fours 3.90€
Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber.