# Otoño 2023

*Época de Castañas, "panellets" y moniatos. Donde el Garbi de final de verano se calma y deja paso a la suave entrada del viento del Norte, la tramontana. Los primeros fríos, la niebla vespertina ...*

## Para empezar

**Croquetas de careta de cerdo con mandarina salada 18€**
*Croquetas de careta cocida a fuego lento servida con un gel de mandarina*

**Crema suave de patata con queso, huevo de codorniz, foie gras y setas 23€**
*Parmentier cremosa emulsionada con queso artesano, huevo pochado y notas de tierra*

**Brioche de sobrasada de "Xesc Reina" con boniato a "sol i serena" 19.90€**
*Con cremoso de boniato, queso y miel*

**Dos texturas de foie-gras con su crumble, higos "Coll de Dama" y gele de garnacha 24€**
*Dos texturas para un mismo producto, con contrastes dulces y aromáticos*

**Guisado de navajas "Laureano" con ñoquis de patata y su pilpil 23€**
*Guisado a fuego lento con todo el sabor del mar, servido con unos ñoquis gigantes y rebozados*

**Tartar de gamba blanca con su bullabesa, emulsión de azafrán e hinojo marino 24€**
*Gamba blanca aliñada, servida con caldo de sus Cabezas*

**Buñuelos de anguila ahumada, caviar y foie-gras 22€**
*Suflados al momento con anguila ligeramente ahumada y foie mi-cuit*

**Nuestra ensalada Waldorf de centolla, manzana, apio y caviar 19€**
*Una versión marinera de la ensalada clásica*

**Gamba de Palamós en estado puro S/M** (Precio según mercado)
*Gamba con marca de garantía*

# Segundos platos

## La tierra y sus pasturas

**Muslo de pintada rellena, cocida a baja temperatura con moniato y ciruelas 26€**
*Servida con su salsa, cremoso de moniato, gel de ciruela y jengibre encurtido*

**Botifarra de rabo de buey, cebollas caramelizadas y salsa de Ratafia 22€**
*Cocida como manda la tradición, cebolla de Llofriu caramelizada y salsa untuosa de Ratafia*

**Arroz cremoso de trompeta de la muerte, carne de perol y mantequilla de avellana 25€**
*Trabajado como un risotto con botifarra de perol esparracada y emulsionada con mantequilla suave de Frutos secos*

**Croissant de "Wagyu", huevo frito y salsa demi-glace al palo cortado 35€**
*Croissant relleno servido con huevo de gallina feliz y demi – glace melosa*

## Mar de fondo

*Entre tú y el pescado siempre hay un pescador*

**Bogavante de aquí con sus tortellini, trufa de verano y mantequilla de su coral 34€**
*Hechos en casa con bogavante lacado con su mantequilla y aroma de trufa*

**Cohombros de mar de "Cap de Creus" con "cap i pota" y "mongeta de Santa Pau" 45€**
*Producto y tradición en toda su esencia*

**Canelón templado de puerro con cigalas, queso artesano y nube láctica 25€**
*Un clásico de casa*

**Lomo de Rape con trinchado de col y patata, vinagreta de rustido y hierbas 26€**
*Ligeramente rustida con aceite de ajos y su trinchado*

*Crackers, pan y petit fours 3.90€*
*Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y adaptaremos lo que haga falta*

# El mundo dulce

**Nuestros Lemon Pie**
*Albedo cítrico, crema de limones del huerto y su merengue*

**Nuestras setas de chocolate y avellana**
*Con un crumble suave con Frutos secos y chips de castaña*

**Queso fresco de Mas Cases con cítricos de otoño y nube de azúcar**
*Trabajando cerca de nuestros productores*

**Nuestro polo de higos "coll de dama" con pure suave de Frutos rojos y nata fresca**
*Polo refrescante de higos, notes de miel y nata fresca montada*

**Precio por persona:** 10€

*Crackers, pan y petit fours 3.90€*
*Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y adaptaremos lo que haga falta*