

Entre la tradición y la modernidad

Los campesinos construyen cada año el paisaje y el resultado nunca falla. La operación sale bien y la belleza fluye de sus manos es inagotable. Josep Pla

Época de castañas, panellets y boniatos. Cuando el garbí del final del verano se calma y da paso a la suave entrada del viento del norte, la tramontana. Los primeros fríos, la niebla matutina al alba...

Entrantes

Nuestra “esqueixada” de bacalao con conserva casera de tomate, cebolla encurtida y aceitunas – 18€

Reinterpretación de un clásico de nuestro recetario.

Raviolis caseros de carrillera de ternera, chutney de naranja y su demi-glace – 21€

Elaborados con harina de castaña, carrillera guisada y diversas texturas de naranja.

Ensalada de verduras, rebozuelos, hierbas frescas y trufa de invierno – 22€

Verduras escaldadas al estilo inglés con setas confitadas de otoño, trufa y una suave vinagreta.

Laminado de ternera de raza Wagyu con salsa de fricandó y moixernons y foie gras – 25€

Ligeramente curada, acompañada de una untuosa salsa de fricandó tradicional.

Crema de calabaza violín, con falso cabello de ángel al cardamomo y queso de cabra de Casa Martell de Fonteta – 22€

*Diferentes texturas de calabaza: asada, en crema, crujiente...
acompañadas del queso del Empordà.*

Níscalos salteados con crema fina de patata, butifarra del perol y piñones tostados 23€

Un homenaje al otoño: níscalos salteados con ajo y perejil sobre una suave crema de patata que envuelve la intensidad de la butifarra del perol.

“Tagliatelle” de sepia con espuma de bacon ahumado, panceta crujiente y yema de huevo a baja temperatura – 21€

Sepia laminada y salteada, con una cremosa espuma de bacon y yema emulsionada.

Trompetas amarillas (camagrocs) con holandesa de mantequilla tostada y picatostes de pan – 23€

Salteadas y ligadas con una salsa holandesa con notas de avellana tostada.

Pan, crackers y petit fours – 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y adaptaremos los platos.

“La mar de be” (Pescados)

Canelón de puerro con cigalas, beurre blanc y queso artesanal – 25€

El clásico de la casa.

Rodaballo de costa marcado por el lado de la piel con espuma de jamón ibérico y texturas de tupinambo – 30€

El rodaballo aporta elegancia, el tupinambo dulzor y notas terrosas, y el jamón profundidad y salinidad.

Lubina salvaje con salsa verde de algas – 28€

Lomo cocinado lentamente con caldo blanco concentrado, algas y mayonesa de verduras asadas.

Fideos a la cazuela con sofrito del Empordà, salchicha, sepia y su picada – 24€

Elaborados con sofrito tradicional del Empordà, picada y un buen caldo.

Nuestros pastos (Carnes)

Terrina de pies de cerdo ligeramente marcada con gamba de Palamós y raíces – 26€

Nuestra interpretación del mar y montaña.

Lomo de ciervo, puré de chirivía, salsa de enebro y chips de castaña – 24€

Lomo de ciervo tierno y jugoso, servido sobre un suave puré de chirivía, con una delicada salsa de enebro y chips de castaña tostada.

Arroz de pato, pimiento rojo a la brasa, trompetas de la muerte y emulsión de piquillos – 26€

Pato tierno, setas con notas terrosas y dulzura del pimiento.

Lomo bajo braseado, patata ratte al rescoldo y ensalada de brotes verdes – 30€

Ternera marinada con chimichurri de hierbas locales y salsa especiada.

Pan, crackers y petit fours – 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y adaptaremos los platos