El mar, el bosque y la memoria

Una cocina que sigue el ritmo de las estaciones, donde el Mediterráneo se encuentra con los bosques del Empordà, los asados de siempre y los sabores que nos acompañan desde pequeños.

Entrantes

Coca crujiente de escalivada con anchoa, espuma de berenjena ahumada y sable de tomillo 18€

Una mirada a la cocina más popular de nuestra tierra, con el perfume de las verduras asadas, la intensidad de la anchoa y los aromas del Mediterráneo.

Laminado de ventresca de atún, rebozuelos en escabeche, demi-glace marina y chirivía 23€

La delicadeza del atún, el aroma natural de las setas y la profundidad de un jugo marino concentrado, con el contrapunto de la chirivía.

Crema de puerro a la brasa, queso del Empordà, panceta crujiente y balsámico 19€

La dulzura del puerro asado, la cremosidad del queso de nuestra tierra y el toque ahumado y crujiente de la panceta.

Milhojas de patata, níscalos, huevo meloso y butifarra de perol 25€

Un homenaje a la cocina de otoño, con capas de patata dorada, setas de temporada y la untuosidad de la yema de huevo.

Terrina de foie gras mi-cuit a la ratafía, membrillo casero y chutney de uva 24€

La untuosidad del foie gras se encuentra con los aromas de la ratafía, la dulzura del membrillo y el toque agridulce de la uva.

Gamba roja de Palamós al ajillo 28€

Una reinterpretación de un clásico marinero, donde la dulzura de la gamba se funde con la intensidad de sus jugos, el ajo y un sutil toque picante.

Foie gras poêlé, garbanzos del Empordà, pan crujiente y "Ceps" 27€

Un juego entre la delicadeza del foie gras y la humildad de la legumbre, con la profundidad de un jugo de asado y el recuerdo del pan de payés.

Pa, crackers i petit fours 3.90€

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

Segundos platos

Pescados · El otoño del Mediterráneo

Lubina a baja temperatura, texturas de boniato y tapenade de aceituna negra 32€
La lubina se combina con la dulzura del boniato y la intensidad mediterránea de la aceituna negra.

Pescado de nuestras costas, según la lonja y la temporada S/M
Lo mejor que nos ofrece cada día el Mediterráneo, cocinado con respeto por el producto y acompañado de los sabores de la estación.

Canelón de puerro con cigalas y queso el Set de Mas Mercè 25€
El clásico de Casamar.

Carnes · Asados, memoria y territorio

Nuestra escudella tradicional, paquetitos de carne de cocido, col y morcilla negra 22€
Una mirada contemporánea a la cocina de siempre, con los sabores de la escudella y su caldo servido en la mesa.

Mollejas de ternera, patata ratte, cebollitas glaseadas, naranja y holandesa de hierba luisa 25€
Un juego de texturas entre lo crujiente y lo meloso, con la frescura cítrica que equilibra la profundidad del asado.

Arroz meloso de manita de cerdo crujiente, angulas del monte y emulsión de ajo negro 24€
La cremosidad del arroz abraza los aromas del bosque, mientras la manita de cerdo le aporta carácter

Costillar de cerdo Duroc, patata "Pont-Neuf" y hierbas de Les Gavarres 25€
Un plato que combina la melosidad del cerdo Duroc, el crujiente de la patata Pont-Neuf y los aromas silvestres de Les Gavarres.

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

El mundo dulce

Crema de limón con granizado de apio
Limón en diferentes texturas, crumble de frutos secos,
granizado de apio y un toque efervescente.

Milhojas caramelizado, pera y haba tonka
Sedosa ganache de haba tonka, confitura de pera,
pera cristalizada y toffee de caramelo.

La castaña, esencia del bosque
La suavidad de la crema de castañas, la esponjosidad del bizcocho y la delicadeza de una sopa fría de vainilla, coronadas con una espuma de castaña tostada.

Tatin de calabaza, especias y miel
Tatin de calabaza especiada con jengibre y cardamomo, acompañada de su esponjoso bizcocho, crumble de especias y helado de miel.

«Almendrado» de trufa melanosporum y chocolate con leche
Crumble de chocolate, quenelle de nata infusionada con trufa negra, cobertura crujiente de chocolate con leche y barquillo tostado.

Precio: 12 €

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