

Menú Degustación

(Los menus se servirán por mesa completa)

Sopa fría de cereza y tomate con requesón y helado de AOVE

Recordando un “gazpacho” pero con fruta de verano y el contraste del queso

Espuma de maíz con foie-gras y vainilla

En forma de cóctel, base de mi-cuit, maíz tostado y su espuma a la vainilla

Wagyu con texturas de manzana de Torroella

Carne curada, sésamo negro y texturas de manzana

Flor de calabacín con cremoso de queso Toscat, vinagreta suave de albahaca y notas de vinagre antiguo

Rellena, crujiente y servida con una crema fría de calabacín y sus tallarines

“Tortellini” de gamba blanca, sofrito de ajos tiernos y jugo de sus cabezas

Recordando un ravioli, relleno de gamba blanca de Palamós y sofrito suave

Lubina salvaje con salsa verde de algas

El lomo cocido lentamente con fumet blanco concentrado,
algas y mayonesa de escalivados

Pechuga de pato con higos, ciruelas a la brasa y vino dulce del Empordà

Cocinado al gusto con notas de fruta madura y de hueso

Crema de limón con su granizado de apio

Un postre muy digestivo y refrescante...

Selva Negra

Un postre donde combinamos la cereza, el chocolate y un poco de Kirsch

Precio por persona: 100€

(El precio no incluye Pan, crackers y petit fours)

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y se lo adaptaremos.