

Menú Degustación

(Los menús se servirán para la mesa completa)

Este menú es nuestra manera de explicar el territorio.

Nace del mar que tenemos frente a nosotros, de los huertos que nos rodean, de los productores que nos acompañan y de las estaciones que marcan el ritmo de nuestra cocina. Cada plato es una mirada al

Empordà, a sus paisajes, a sus oficios y a los productos que forman parte de nuestra identidad gastronómica.

Quim y Maria Casellas

Tiradito de cabracho de costa curado con alga kombu, cumquat y su vinagreta

El cabracho se cura ligeramente con alga kombu para potenciar su umami, se corta en finas láminas y se acompaña de naranja y una vinagreta de kumquats que aporta frescura y un delicado toque ácido.

Tomates de Can Puig en texturas, perfume de hierbas de Les Gavarres y tomates cherry confitados

El tomate maduro aporta dulzor y profundidad, mientras que las hierbas frescas evocan los aromas del bosque mediterráneo. Un plato muy fresco, vegetal y lleno de paisaje.

Bogavante azul ligeramente escaldado en agua de mar, aromas anisados y su caldo clarificado

Bogavante azul laminado con un pico de gallo anisado, acompañado de un caldo clarificado elaborado con sus corales.

Gamba de Palamós al ajillo

Las gambas al ajillo nacen de la cocina popular mediterránea, donde el marisco fresco, el aceite de oliva y el ajo se encuentran en una cazuela humeante.

Lubina cocinada a baja temperatura con velouté de azafrán, diferentes texturas de limón, tirabeques y judía verde

La delicadeza de la lubina se encuentra con las notas cálidas del azafrán y la frescura vegetal de los tirabeques y la judía verde.

Magret de pato del Empordà, cromatismo de cereza y su salsa untuosa

Magret de pato asado en su punto, acompañado de cerezas y una salsa untuosa en la que buscamos el equilibrio entre intensidad, frescura y dulzor.

Nuestra crema de limón, refrescante y balsámica

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

Chocolate

República Dominicana 80 %: mousse de chocolate con sus nibs.

Ecuador 66 %: brownie de chocolate con praliné y toffee.

Madagascar 64 %: chocolate con crema inglesa semimontada y texturas de frutos rojos.

Perú 70 %: trufa clásica rebozada en cacao con caviar de aceite de oliva.

Precio por persona: 100 €

Pan, crackers y petit fours 3,90€