

Menú Degustación

Los menus se serviran por mesa completa

Espárragos blancos cocidos en casa con holandesa untuosa, costilla de cerdo curada, crocante de patata y caviar

Espárragos cocidos con sal y azúcar, holandesa de sumoll, láminas de Tocino y caviar

Crudo de Gamba Roja con salsa de caldereta y ñoquis de patata

Gamba del faro de San Sebastián acariciada por una salsa clásica de caldereta

Royal de foie-gras cocido en el barro, maíz y regaliz

Cocida en el barro de La Bisbal con texturas de maíz y escénica de regaliz

Guisante lágrima ahogados en la Papillote de menta, mejorana y tocino

Cocidos con su caldo aromatizado y acompañado de un tocino a la pimienta y aroma de menta

“Salmonetes” con alcachofas salteadas, crema fina de ñameras y huevo de codorniz

Servido con un consomé suave vegetal

Meloso de cerdo ibérico, “Migas del pastor” y manzana de Torroella

Asada y melosa con “Migues” de pan de payés en el ajo del Empordà y manzana

Polo de cereza y saúco

Gelè perfumada de saúco, yogur y sus escamas

“Kha khao” chocolate, caramelo y flor de sal

Diferentes texturas de chocolate 80% crema de caramelo y un toque de sal

Precio por persona: 96€

Crackers, pan y petit fours 3.80€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario