Menu Degustació

(Els menús es serviran per taula complerta)

Aquest menú és la nostra manera d'explicar el territori.
Neix del mar que tenim davant, dels horts que ens envolten, dels productors que ens acompanyen i de les estacions que marquen el ritme de la nostra cuina.Cada plat és una mirada a l'Empordà, als seus paisatges, als seus oficis i als productes que formen part de la nostra identitat gastronòmica.
Quim i Maria Casellas

Coca cruixent d'escalivada amb anxova, escuma d'albergínia fumada i sable de farigola

Una mirada a la cuina més popular de casa nostra, amb el perfum de les verdures escalivades, la intensitat de l'anxova i les aromes del Mediterrani.

Milfulles de patata, rovellons, ou melós i botifarra de perol

Un homenatge a la cuina de tardor, amb capes de patata daurada, bolets de temporada i la untuositat del rovell d'ou.

Crema de porro a la brasa, formatge de l'Empordà i cansalada cruixent i balsàmic

La dolçor del porro rostit, la cremositat del formatge de casa nostra i el toc fumat i cruixent de la cansalada.

Gamba vermella de Palamós a l'allet

Una reinterpretació d'un clàssic mariner, on la dolçor de la gamba es fon amb la intensitat dels seus sucs, l'all i un subtil punt picant.

***

Llobarro a baixa temperatura, textures de moniato i tapenade d'oliva negra

La delicadesa del llobarro es combina amb la dolçor del moniato i la intensitat mediterrània de l'oliva negra.

Lletons de vedella, patata ratte, cebetes glacejades, taronja i holandesa de maria lluïsa

Un joc de textures entre el cruixent i la melositat, amb la frescor cítrica que equilibra la profunditat del rostit.

***

Crema de llimona, refrescant i balsàmica

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d´api i toc efervescent

El nostre Almendrado

"Una reinterpretació d'un clàssic: chantilly i gelat de vainilla, ametlla en diferents textures, neula cruixent amb praliné i xocolata amb llet."

Preu per persona: 105€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

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