

Menu Degustación

(Los menus se servirán por mesa completa)

Nuestra “esqueixada” de bacalao con conserva casera de tomate, cebolla encurtida y aceitunas

Reinterpretación de un clásico de nuestro recetario.

Laminado de ternera de raza Wagyu con salsa de fricandó con moixernons y foie gras

Ligeramente curada, acompañada de una untuosa salsa de fricandó tradicional.

Crema de calabaza violín, con falso cabello de ángel al cardamomo y queso de cabra de Casa Martell de Fonteta

Diferentes texturas de calabaza: asada, en crema, crujiente... acompañadas del queso del Empordà.

“Tagliatelle” de sepia con espuma de bacon ahumado, panceta crujiente y yema de huevo a baja temperatura

Sepia laminada y salteada, con una cremosa espuma de bacon y yema emulsionada.

Raviolis caseros de carrillera de ternera, chutney de naranja y su demi-glace

Elaborados con harina de castaña, carrillera guisada y diversas texturas de naranja.

Lomo de ciervo, puré de chirivía, salsa de enebro y chips de castaña

Lomo de ciervo tierno y jugoso, servido sobre un suave puré de chirivía, con una delicada salsa de enebro y chips de castaña tostada.

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 adaptaremos los platos.