

Menu Dégustation

(Les menus seront servis par table complète)

Asperges blanches avec "Ajoblanco", pistaches et textures de chou-fleur

Ajoblanco onctueux avec asperges blanches, jaune d'œuf et terre de pain.

Maquereau grillé à la flamme avec textures d'oignons de Figueres

*Sauce à l'oignon, mini oignons marinés, oignon tendre
en tempura et confiture d'oignon.*

Wagyu, foie-gras et pomme de Torroella

Viande séchée, sésame noir, textures de pomme et foie-gras de l'Empordà.

Crème fine de pois avec œufs de caille pochés, brioche aux herbes grillée et saucisse noire

Crème de pois, brioche au beurre et saucisse noire.

Cannelloni tiède de poireau avec scampi, beurre blanc et fromage artisanal

Le classique de la maison.

Bar sauvage avec sauce verte d'algues

*Le filet cuit lentement avec un fumet de poisson concentré,
algues et mayonnaise de légumes rôtis*

Lomo Bajo braisé, pomme de terre ratte grillée et salade

Viande de bœuf marinée avec chimichurri d'herbes locales et sauce épicée.

Crème de citron avec son granité de céleri

Un dessert très digestif et rafraîchissant...

Mousse au chocolat au cardamome, sablé de cacao et mousse à l'orange

Différentes textures de chocolat combinées avec des notes d'orange.

Prix par personne : 100€

(le prix ne comprend pas pain, crackers et petits fours)

Pain, crackers et petits fours 3.90€

Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez-nous en informer et nous les adapterons.