

Menú Degustació

(Els menús es serviran per taula complerta)

Espàrrecs blancs amb “ajoblanco”, festucs i textures de coliflor

Ajoblanco untuós amb espàrrecs blancs, rovell d'ou i coliflor

Verat a la flama amb textures de ceba de Figueres

Salsa de ceba, mini cebes encortides, ceba tendra en tempura i melmelada de ceba.

Wagyu, foie-gras i poma de Torroella

Carn curada, sèsam negre, textures de poma i foie-gras de l'Empordà.

Crema de fina de pèsols amb ous de guatlla potxats, brioix torrat a les herbes i botifarra negra

Crema fina de pèsols, brioix a la mantega i botifarra negra.

Caneló tebi de porro amb escamarlans, beurre blanc i formatge “El Set”

El clàssic de casa.

Llobarro salvatge amb salsa verda d'algues

El llom cuit lentament amb fumet blanc concentrat, algues i maionesa d'escalivats.

“Lomo bajo” brasejat, patata ratte al caliu i amanida de brots

De vedella adobada amb chimichurri d'herbes d'aquí i salsa especiada

Crema de llimona amb el seu granissat d'api

Un postra molt digestiu i refrescant...

Mousse de xocolata al cardamom, sable de cacau i escuma de taronja

Diferents textures de xocolata combinades amb notes de taronja.

Preu per persona: 100€

(El preu no inclou el pa, crackers i petit fours)

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem.