

Menú degustació

(Els menús es serviran per taula complerta)

**La nostra “esqueixada” de bacallà amb conserva de tomàquet casolana,
ceba avinagrada i olives**

Reinventant un clàssic del nostre receptari

Laminat de vedella raça “wagyu” amb salsa de fricandó i moixernons i foie-gras

Lleugerament curada i acompanyada amb una salsa untuosa de fricandó tradicional

**Crema de carbassa del violí, amb fals cabell d'àngel al cardamom
i formatge de cabra de Casa Martell de Fonteta**

*Diferents textures de carbassa.. escalivada, crema, cruixents..
i tot acompanyat amb aquest formatge de l'Empordà*

**“Tagliatelle” de sèpia amb escuma de bacó fumat , cansalada cruixent
i rovell d'ou a baixa temperatura**

Sèpia laminada i saltejada amb escuma cremosa de bacó i crema de rovell d'ou

Farcellets casolans de galta de vedella, chutney de taronja i la seva demi-glace

Fets amb farina de castanya, galta de vedella guisada i diferents textures de taronja

**Turbot de costa marcat a la pell amb escuma de perni ibèric
i textures de nyamera**

El turbot i posa l'elegància, la nyamera i aporta el dolç i el terròs i el pernil la profunditat i salinitat

Llom de cèrvol , puré de xirivía, salsa de ginebró i xips de castanya

*Llom de cèrvol tendre i sucós, servit sobre un puré suau de xirivía,
acompanyat d'una delicada salsa de ginebró i xips de castanya torrats*

Crema de llimona amb el seu granissat d'api

Un postra molt digestiu i refrescant....

Selva Negra

Un postra on combinem la cirera, la xocolata i una mica de Kirsch

Preu per persona: 100€

(El preu no inclou 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