

## 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*

**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*

**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*

**“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 granissat d'api  
i roca efervescent de llima**

*Molt digestiu i refrescant.*

**Natura**

*Diferents varietats i textures de xocolata que recorden un paisatge de tardor.*

**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*